

Szybka ostra zupa rybna po tajsku :D



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1819**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wywar z warzyw - ok. 1,2 litra
- 1 tilapia, 1/2 soli, ok. kilka obranych krewetek
- kilka paluszków krabowych
- czerwona pasta curry 1/2 łyżeczki (może być dowolna ilość, ale radzę uważać...)
- sos sojowy (1-2 łyżki), sos rybny -2 łyżki (zamiast soli kuchennej)
- kolendra (może być pasta z kolendry w słoiczku)
- starty świeży imbir (ok. 2-3 cm korzenia)
- sok z 1/2 limonki
- 1/4 opakowania grubszego makaronu ryżowego

Sposób przygotowania:

- 1 Bulion zagotować, dodać pastę curry, sos rybny, sos sojowy, wrzucić pokrojona w kostkę (2x2cm) rybę, krewetki. Podgotować kilka minut, dodać imbir, doprawić kolendrą, sokiem z limonki (ewent. innymi przyprawami - zupa ma być kwaśno-ostra).
- 2 Jeśli zupa ma być od razu podana - makaron wrzucić na gorącą zupę na 3 minuty - i serwować. Jeśli chcemy ją podać nieco później - proponuję przygotować makaron wg instrukcji na opakowaniu (przeważnie wrzątek na 3 min.) i połączyć bezpośrednio przed podaniem.
05.08.2009
- 3 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: