

Zupa dyniowa po tajsku z krewetkami



Autor: **alepysznie**
Przepisów: **45** Ocena: **379**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Bulion warzywny – 1 l
- Mleko kokosowe – 400 ml
- Krewetki – 300 g
- Makaron spaghetti – 200 g
- Dynia – 200 g
- Czerwona papryka – 100 g
- Czerwona cebula – 50 g
- Imbir – 20 g
- Papryczka chilli – 1 szt.
- Limonka – 1 szt.
- Sos sojowy – 1 łyżka
- Pasta curry, zielona lub czerwona – 1 łyżka
- Czosnek – 2 ząbki
- Trawa cytrynowa
- Cynamon
- Oliwa z oliwek
- Sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obierz, oczyść i pokrój w kostkę. Cebulę obierz i pokrój w piórka, czerwoną paprykę pokrój w paski. Krewetki umyj i oczyść.
- 2 W miseczce wymieszaj krewetki z oliwą z oliwek, sokiem z połowy limonki, łyżką pasty curry i dopraw solą, pieprzem.
- 3 Rozgrzej w garnku oliwę z oliwek i podsmaż posiekany czosnek. Dodaj pokrojoną cebulę, czerwoną paprykę, dynię i smaż około 5 minut. Następnie wlej do garnka litr bulionu warzywnego i zagotuj. Dodaj mleczko kokosowe, dopraw niewielką ilością soli i świeżo mielonego pieprzu. Dodaj posiekaną papryczkę chili razem z pestkami, posiekany świeży imbir, łyżeczkę cynamonu oraz łyżkę pasty curry. Całość wymieszaj i podgotuj. Dodaj wyciśnięty sok z połowy limonki i łyżeczkę trawy cytrynowej. Wymieszaj i gotuj przez kilka minut. Dodaj posiekany ząbek czosnku i łyżkę sosu sojowego. Zblenduj zupę, wymieszaj i nadal gotuj.
- 4 Na patelni rozgrzej niewielką ilość oliwy z oliwek, wrzuć krewetki i smaż około 3-5 minut, aż krewetki się zarumienią. Usmażone krewetki wrzuć do garnka, w którym robisz zupę i gotuj na

małym ogniu około 15 minut.

- 5 Na koniec ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu i podawaj z gotową zupą.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: