

Zupa tajska z mlekiem kokosowym

Autor: **smaczne**
Przepisów: 791 Ocena: 22202

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- cebula dymka wraz ze szczypiorkim, 4
- czerwone papryczki chilli, 2
- kawałek świeżego imbiru, 3-5 cm
- pomidory, 3
- pojedyncze piersi z kurczaka, 3
- duże krewetki, 20-30 sztuk
- bulion z warzyw lub kurczaka (może być z kostek bulionowych), 1 litr
- mleko kokosowe, 2 puszki (każda po 165 ml.)
- sok z limonki, z połówki
- sok z cytryny, z połówki
- Olej sezamowy, 1/2 łyżki
- grzyby MUN, kilkanascie sztuk
- jasny sos sojowy, 2 łyżki
- makaron ryżowy, pół opakowania
- świeżo mielony kolorowy pieprz chilli w płatkach, do smaku
- vegeta, do smaku
- limonka, do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby mun zalać wrzątkiem na 15 min, po czym oczyścić (odciąć nóżki) i pokroić w cienkie paseczki. Następnie gotować w wodzie z dodatkiem 1 łyżeczki Vegety przez 10 minut. Odcedzić.
- 2 Krewetki przepłukać wrzątkiem, a następnie zalać sokiem z pół cytryny i odstawić na pewien czas. Makaron ryżowy zalać na 5 minut wrzątkiem.
- 3 Piersi z kurczaka pokroić w drobną kostkę, usmażyć na 1 łyżce oleju sezamowego, przyprawić Vegetą, świeżo mielonym kolorowym pieprzem oraz płatkami chilli.
- 4 Odciąć szczypiorek, cebulki posiekać. Chilli przekroić, wypestkować i drobno posiekać. Imbir obrać, pokroić w kostkę, a następnie przecisnąć przez praskę do czosnku. W dość dużym garnku rozgrzać 1 i 1/2 łyżki oleju sezamowego i podsmażyć na nim cebulkę, papryczki oraz imbir, do momentu, aż ulegną zeszkleniu. Zalać wszystko 1 litrem bulionu z warzyw lub z kurczaka. Mleczko kokosowe dokładnie wymieszać i wlać do zupy. Dodać grzyby i gotować przez chwilę.
- 5 Pomidory obrać, oczyścić z pestek pokroić w kostkę i dodać do zupy, gotować na małym ogniu.

Dodać makaron ryżowy oraz kurczaka. Wycisnąć sok z pół limonki, dodać do zupy. Dodać również pozostałą skórkę z limonki, gdyż doda to dodatkowego aromatu. Pod koniec gotowania należy ją wyjąć. Na koniec dodać dwie łyżki sosu sojowego, jeżeli będzie za mało słone doprawić Vegetą. Na moment przed końcem gotowania dodać krewetki. Zupę podawać w małych miseczkach, przybraną szczypiorkiem pokrojonym ukośnie oraz ewentualnie plasterkami limonki.

- 6 .Zupę można przygotować w wersji zarówno z kurczakiem i krewetkami razem, jak i oddzielnie z każdym składników.

Twoje notatki do przepisu: