

## Doradca Smaku XI: Zupa tom yum, odc. 9



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Na zupę:

<b>pasta tom yum</b>	2 łyżeczki
<b>bulion drobiowy</b>	1 litr
<b>liść kafiru</b>	5 sztuk
<b>trawa cytrynowa</b>	1 gałązka
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>filet z indyka</b>	1 sztuka
<b>krewetki Black Tiger</b>	200 gramów
<b>grzyby shiitake</b>	15 sztuk
<b>olej sezamowy</b>	20 mililitrów
<b>mleko kokosowe</b>	100 mililitrów
<b>sos rybny</b>	3 łyżki
<b>dymki ze szczypiorkiem</b>	2 gałązki
<b>tajska bazylia</b>	1 gałązka

#### Do smaku:

<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Czarnuszka nasiona Prymat</b>	do posypania

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka dodajemy pastę tom yum, podlewamy bulionem z kury. Dodajemy liście kafiru oraz trawę cytrynową. Zupę gotujemy. W międzyczasie przygotowujemy pozostałe składniki. Siekamy czosnek. Cebulę oraz wydrążone pomidory kroimy w kosteczkę, natomiast czerwoną papryczkę kroimy w plasterki. Pierś z kurczaka oraz grzyby shitake kroimy w paseczki.

Na patelnię dodajemy olej sezamowy, posiekany czosnek, cebulę, papryczkę oraz grzyby i mieszamy. Podsmażamy do zeszklenia cebuli. Dodajemy pomidora i przyprawiamy ostrą papryką. Wszystko dokładnie mieszamy. Podsmażone składniki przekładamy do garnka z uprzednio przygotowanym bulionem.

Na tę samą patelnię dodajemy olej sezamowy. Kładziemy pokrojonego kurczaka i obsmażamy go z każdej strony do zarumienienia. Dodajemy oczyszczone krewetki z ogonkami (w nich jest smak). Doprawiamy pieprzem cytrynowym, mieszamy. Podsmażone składniki przierzucamy do garnka z bulionem i warzywami, mieszamy. Doprawiamy rybnym sosem. Dla złagodzenia pikantności i wzbogacenia smaku dodajemy mleko kokosowe.

### **Podanie:**

KROIMY SZCZYPIOREK ORAZ TAJSKĄ BAZYLIĘ. DO GŁĘBOKIEGO TALERZA WYKŁADAMY ZUPĘ. POSYPUJEMY POKROJONYMI ZIOŁAMI. DEKORUJEMY CZARNUSZKĄ.

**UWAGI:** Pomidor można zastąpić słodką papryką lub marchewką. Filet z kurczaka można zastąpić filetem z indyka.