

## ZUPA TAJSKA



### URSZULAS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	3 sztuki
<b>cebula dymka</b>	3 sztuki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>marchew</b>	2 sztuki
<b>mleko kokosowe</b>	400 ml
<b>papryczka ostra piri piri</b>	1 sztuka
<b>szczypiorek</b>	1 sztuka
<b>sok z cytryny</b>	
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>kurkuma</b>	2 szczypty
<b>sól do smaku</b>	
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule dymkę, czosnek, papryczkę piri piri pokroić w kostkę. Smażyć na rozgrzanym oleju w garnku, uważając by czosnek się nie przypalił. Piersi kurczaka umyć, oczyścić, pokroić w grubą kostkę.

Dodać mięso i smażyć. Mięso zalać litrem wody, dodać pokrojoną w kostkę marchewkę, wyciśnięty sok z cytryny, łyżeczkę sosu sojowego i przyprawy. Gdy marchewka będzie prawie miękka wlać mleczko kokosowe. Gotować jeszcze 5 minut, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przed podaniem posypać poszatkowanym szczypiorkiem.