

Moja tajska zupa z krewetkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

250 g krewetek królewskich

1 łyżka sosu rybnego

ząbek czosnku

1 lub 1i1/2 łyżki czerwonej pasty curry

150g pieczarek

100g makaronu japońskiego somen

1 łyżka soku z limonki lub cytryny

2 marynowane trawy cytrynowe

kilka liści kapusty pekińskiej

łyżka posiekanej liści kolendry

sól, pieprz

imbir świeży

1/2 łyżeczki

rosół warzywny

1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Moja wariacja na temat tajskiej zupy z krewetkami.

Makaron zalać wrzątkiem i gotować 3 minuty. W rondlu wymieszać bulion drobiowy, sos rybny, czosnek drobno posiekany, imbir. Doprowadzić do wrzenia, dodać grzyby pokrojone na plasterki, trawę cytrynową, poszatowana kapustę i, gotować 5 minut. W woku lub na patelni wlać trochę oliwy, mocno rozgrzać i wrzucić krewetki i pastę curry. Szybko przesmażyć. Zalać chochłą zupy i przelać wszystko do garnka z zupą. Przyprawić sokiem z limonki, pieprzem, solą (ewentualnie odrobina cukru jeśli zbyt kwaśna). Gotować 2 minuty. Dodać makaron. Posypać kolendrą. Można dodać jeszcze pasty curry jeśli dla kogoś jest zbyt mało pikantna. :)

