

Zupa Tom Yum



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	100 g
woda	2 l
pierś z kurczaka	200 g
krewetki	300 g
papryczka chili	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oleju chwilę (2 - 3 minuty) smażyć pokrojoną w paseczki pierś kurczaka. Zalać wrzątkiem, wrzucić trawę cytrynową, drobno posiekane, pozbawione pestek papryczki chilli, listki limonki kaffir. Gotować pod przykryciem ok. 15 minut. Dodać pokrojone w paski grzyby, pastę tom yum oraz obrane krewetki. Gotować jeszcze 5 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem, sosem rybnym. Przed podaniem wyłowić kawałki trawy cytrynowej oraz listki kaffiru. Podawać posypane świeżą kolendrą.