

Pikantna zupa pieczarkowa



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	15 dag
mleko kokosowe	2 szkl
miniaturowa kukurydza	1 puszka
grostek cukrowy	10 dag
pasta curry	2 łyżeczki
olej	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
ewentualnie sos sojowy	
Imbir mielony Prymat	szczypta
sól	
bulion	1 l
soczewica czerwona	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej rozgrzać w rondlu. Dodać pastę curry i mieszając smażyć na małym ogniu. Wlać bulion, mleko kokosowe i wsypać soczewicę. Gotować razem, 15 minut, mieszając. Dodać umyte, obrane i pokrojone pieczarki oraz pocięte kolbki kukurydzy i strączki groszku. Doprawić do smaku cukrem i jeśli istnieje potrzeba sosem sojowym, imbirem. Gotować ok. 8 minut.