

Tajska wariacja na temat zupy rybnej:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion rybny	1,5 kostki
łosoś	1 dzwonek
makaron ryżowy	3 porcje
ananas z puszki	3 plasterki
papryka czerwona	1/2 szt.
papryczka chili	1 zielona
trawa cytrynowa	2 łyżeczki pasty
pasta chili	1 łyżeczka (zielona)
mleko kokosowe	2 łyżki
olej sezamowy	2 łyżki
woda	3 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z kostką bulionową . Włożyć umyte dzwonek łososa. Gotować 15 minut. Wyjąć , pozbawić ości i skóry. Mięso rozdrobnić . Na oliwie obsmażyć przez 3 minuty sałatę , paprykę chilli, paprykę konserwową , ananas , wrzucić do wywaru . Gotować 5 minut. Dodać mięso z łososa . Zupę doprawić przyprawami i mlekiem kokosowym . W osobnym garnku zagotować wodę , wrzucić do niej makaron ryżowy, zestawić z gazu, przykryć i trzymać we wrzątku 5 minut. Odcedzić . Na talerzach układać porcje makaronu , zalewać zupą .