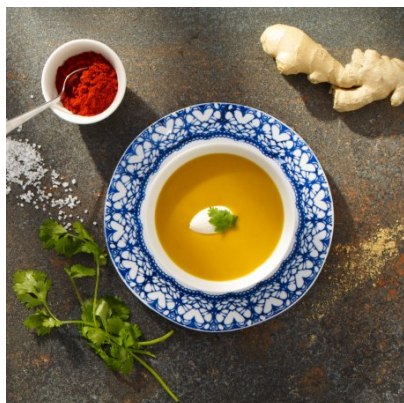


Zupa marchewkowa



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 udko
marchew	0,5 kg
włoszczyzna	1 pęczek
woda	1,5 l
mleko kokosowe	400 ml

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny ziarnisty Prymat

imbir

Papryka słodka mielona Prymat

Przyprawa curry orientalna Prymat

natka pietruszki

Kolendra cała Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Ugotować wywar z kurczaka lub kości. Warzywa umyć, oczyścić i obrać, a następnie zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Przecedzić wywar, oddzielając mięso od płynu. Do płynu wrzucić marchewkę, ugotować ją.
- KROK 3 Do płynu wrzucić marchewkę, ugotować ją. Następnie zblendować, doprawić do smaku świeżo mielonym pieprzem, morską solą, imbirem i szczyptą słodkiej papryki oraz curry.

- KROK 4 Do zupy, dodać zahartowane mleko kokosowe wymieszane uprzednio z 1 łyżką mąki.
- KROK 5 Zupę podawać z świeżo siekaną natką pietruszki lub kleksem z creme fraiche i posypać dużą ilością świeżej kolendry.