

Zupa tajska



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryczka chili	2 sztuki
pomidory	3 sztuki
podwójna pierś z kurczaka	1 sztuka
krewetki	20 dag
bulion warzywny	1 litr
mleko kokosowe	320 ml
olej	3 łyżki
grzyby mun	6 sztuk
sos sojowy	5 łyżek
makaron ryżowy	10 dag
cebula	1 sztuka
sok z cytryny	5 łyżek
imbir świeży	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby ugotować, pokroić. Krewetki przepłukać wrzątkiem, zalać sokiem z cytryny. Makaron robimy według przepisu. Kurczaka kroimy na kawałki, smażymy. Cebulę siekamy i szklimy na oleju, dodajemy posiekane chili, imbir. Zalewamy bulionem, dodajemy mleko kokosowe, grzyby i gotujemy chwilę. Dodajemy pomidory pokrojone w kostkę, makaron i piersi kurczaka, krewetki z sokiem cytrynowym. Zagotować.