

Zupa z mlekiem kokosowym



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko kokosowe	1 puszka
marchew	4-5 sztuk
piers kurczaka	2 sztuki
Kolendra cała Prymat	10 ziarenek
cytryna	4-5 plasterków
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki
kostka rosołowa	2 sztuki
ryż	4 (w woreczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obieramy i gotujemy z piersiami kurczaka i ziarenkami kolendry pod koniec dodajemy kostki rosołowe. Kiedy marchew będzie już miękka i piersi ugotowane wyjmujemy na talerzyk. wyławiamy szumowiny (lub precedzamy wywar) do wywaru wlewamy mleko kokosowe doprawiamy papryką imbirem i ewentualnie pieprzem, zagotowujemy. W międzyczasie gotowania zupy gotujemy ryż w woreczkach. Wykładamy na każdy talerz porcję ryżu na to pokrojoną porcję piersi z kurczaka i marchew to zalewamy zupą i wkładamy plasterki cytryny.