

# tajska zupa z krewetkami i groszkiem cukrowym



Autor: **agafia**

Przepisów: **139** Ocena: **983**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- krewetki tygrysie surowe - 250 g
- boczniaki - 250 g
- groszek cukrowy - 150 g
- kukurydza miniaturowa - 150 g
- cebula - 1 szt
- trawa cytrynowa - 1 pęd
- imbir - kawałek korzenia
- pasta tom yum - 2 łyżki
- papryczki chili (birds eye) - 2 szt
- czosnek - 3 ząbki
- kolendra - pęczek
- bulion warzywny - 750 ml
- makaron ryżowy - 150 g
- olej kokosowy - 1 łyżka
- sok z limonki - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w piórka, wrzucić na rozgrzany olej kokosowy. Czosnek i papryczki chili drobno posiekać, imbir pokroić w cienkie plasterki, boczniaki poszatkować, trawę cytrynową naciąć wzdłuż, kukurydzę podzielić na kawałki, wszystko dodać do smażącej się cebuli. Dołożyć 2 łyżki pasty tom yum, smażyć razem kilka minut.
- 2 Wlać bulion, gotować 10 minut. W osobnym garnku ugotować makaron ryżowy, odcedzić.
- 3 Groszek cukrowy pokroić na kawałki i wraz z krewetkami dodać do zupy, gotować kolejne 2-3 minuty.
- 4 Gotową zupę doprawić sokiem z limonki (ewentualnie dosolić), podawać z porcją makaronu ryżowego, posypaną listkami kolendry.



Twoje notatki do przepisu:

