

Zupa curry



Autor: **Lucque**
Przepisów: **40** Ocena: **348**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne



Składniki:

- Marynata:
- 2 łyżeczki przyprawy curry
- 2 łyżeczki żółtej pasty curry
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 papryczka chili
- Sól
- 1 łyżeczka trawy cytrynowej
- kilka ziaren kolorowego pieprzu
- Zupa:
- 500 g piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- 1 marchewka
- 2 litry bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki przyprawy curry
- 2 łyżeczki żółtej pasty curry
- pół łyżeczki pieprzu cayenne
- Sól
- 400 ml mleczka kokosowego
- 2 torebki ryżu

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka pokroić w drobną kostkę, zalać przygotowaną marynatą, odstawić do lodówki na minimum godzinę.
- 2 Cebulę obrać, pokroić w kostkę, czosnek posiekać, podsmażyć na łyżce oleju. Dodać pokrojoną w kostkę paprykę i marchewkę. Przełożyć do gotującego się bulionu. Kurczaka podsmażyć na tej samej patelni co smażyliśmy warzywa. Przełożyć do garnka z warzywami. Przyprawić, gotować do miękkości mięsa i warzyw. Jeżeli trzeba dosolić. Pod koniec gotowania wlać mleko kokosowe, gotować około 10 minut.
- 3 Między czasie ugotować ryż według instrukcji na opakowaniu, dodając 1 łyżeczkę kurkumy. Po ugotowaniu dodać do zupy.

Twoje notatki do przepisu: