

zupa tajska



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2689**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- zupa tajska
- pulpety kukurydziane

Sposób przygotowania:

1 ZUPA

100 g makaronu sojowego
150-200 g mieszanki owoców morza
6 szklanek bulionu drobiowego
garść groszku cukrowego
skórka otarta z limony
sok z połowy limony
2 świeże papryki chili
2-3 łyżki sosu rybnego
2 dymki /białe części/
szczypior
świeża kolendra
sól i pieprz

PULPETY

puszka /400 g/ kukurydzy
300 g mięsa z kurczaka /użyłam podudzi/
świeża kolendra
2 ząbki czosnku
2 łyżki sosu rybnego
0,5 łyżki brązowego cukru
po łyżce mąki i kaszki kukurydzianej
2 jaja
sól i pieprz
olej do smażenia

2 ZUPA

Owoce morza /miałam mrożonkę/ odpowiednio wcześniej rozmrażam, żeby doszły do temperatury pokojowej.

Kurczaka gotuję w bulionie. Obieram i dzielę na mniejsze części. Odkładam

Bulion drobiowy /z gotowania kurczaka/ podgrzewam. Trawę cytrynową obieram i rozgniatam nożem. Wrzucam do wywaru. Dodaję umyty groszek. Gotuję około 15 minut i usuwam trawę cytrynową.

Limonkę ocieram ze skórki, wyciskam sok. Chili siekam drobno. Łączę z przyprawami i dodaję do bulionu. Gotuję chili, żeby aromaty przeszły.

Moc palnika zmniejszam do minimum. Wrzucam owoce morza i gotuję 10-15 minut pod przykryciem.

Dymki kroję w cienkie plastry. Kolendrę rwę na mniejsze kawałki. Wyłączam palnik, dodaję cebulę i zieleninę, zostawiam pod przykryciem na 5 minut.

Makaron sojowy zalewam wrzątkiem, czekam aż napęcznieje i będzie gotowy. Odcedzam. Dodaję do zupy.

3 PULPETY

Kukurydzę dokładnie odcedzam. Odkładam połowę, drugą natomiast wrzucam do miski miksera. Dodaję mięso, przeciśnięty przez praskę czosnek, kolendrę i pozostałe przyprawy. Miksuję do uzyskania jednolitej pulpy. Mieszam szpatułą z pozostałą kukurydzą. Odkładam na bok.

Rozgrzewam wok. Kiedy jest już gorący zalewam go oliwą i rozgrzewam ją mocno. Łyżką nabieram kulki masy i nakładam na gorący tłuszcz. Kładę kilka sztuk pulpetów obok siebie i smażę z obu stron do zbrązowienia /około 1-2 minuty z każdej strony/. Pulpety odsączam na ręczniku papierowym. Podaję od razu do zupy.

Twoje notatki do przepisu: