
Ostra zupa krewetkowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3788 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

250 g krewetek,

1 lodyzka trawki cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytrynowej,

2 listki limu (ewentualnie mozna pominac),

3-4 male grzyby boczniaki,

2 lyzki sosu rybnego,

1/2 szklanki soku z limu lub cytryny,

male kawalek imbiru (lub 1/2 lyzki utartego),

10 listkow kolendry lub pietruszki,

1 cebula dymka,

2 czerwone papryczki chilli,

1 szklanka mleka kokosowego,

3 szklanki wody,

do przybrania listki swiezej kolendry lub pietruszki.

1. Krewetki oplukac i obrac zostawiajac skorupke przy ogonku.
2. Boczniaki oplukac i pokroic w paski. Trawke cytrynowa oplukac i pokroic ukosnie na plasterki.
3. Chilli, pietruszke, imbir i dymke dokladnie posiekac.
4. Wode i mleko kokosowe zagotowac, dodac trawke cytrynowa, liscie limu i boczniaki, zmniejszyc ogien, wlozyc krewetki i gotowac 3 min.
5. Dodac sok z limu, sos rybny, posypac posiekana pietruszka, chilli i dymka.
6. Zupe przelac do miseczek, listki limu i trawke cytrynowa usunac, przybrac calymi galazkami pietruszki lub kolendry, podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)