
Zupa ziolowa z kurczaka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2831 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g piersi kurczaka,

2 szklanki mleka kokosowego,

2 szklanki wody,

50 g imbiru,

3 ząbki czosnku,

3 cebulki dymki,

1 korzen pietruszki,

1 lodyzka trawki cytrynowej lub 1 łyżeczka utartej skorki cytryny,

2 łyżki sosu rybnego,

4 łyżki soku z cytryny,

10 ziaren pieprzu,

do przybrania czerwone papryczki chilli, listki pietruszki.

1. Piersi kurczaka pokroic w niewielkie paski.

2. Korzen pietruszki, czosnek i polowe imbiru obrac i posiekac. Trawke cytrynowa i dymki umyc, pokrajac drobno, pieprz utluc. Przelozyc do mozdierza i

utrzec na gladka paste.

3. Zagotowac jedna szklanke mleka kokosowego, dodac paste, wymieszac, wlozyc

mieso i gotowac 1 min. Dodac reszte imbiru i mleka kokosowego, gotowac jeszcze 3 min. lub dluzej, az mieso odpowiednio zmieknie. Przyprawic sokiem z

cytryny i sosem rybnym.

4. Przelac do miseczek, przybrac zielona natka i kwiatkami chilli. Zamiast miseczek mozna uzyc polowek swiezego orzecha kokosowego z warstwa kopry wewnatrz, ktora tez sie zjada.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 30.

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