



Tajska zupa z woka

Składniki

- Marchew 100g
- Seler 100 g
- Por – 1 szt.
- Pasta z czerwonego curry 0,09 g
- Mleko kokosowe 2 l
- Krewetki 250 g
- Makaron ryżowy 200 g
- sól, cukier, pieprz, curry
- Pęczek kolendry
- Cytryna – 2 szt.
- Bulion warzywny – 2 l
- Trawa cytrynowa – 0,05 g

Przygotowanie

1. Warzywa kroimy w plastry. Następnie podsmażamy wszystko na oleju.
2. Dodajemy krewetki, podsmażamy i zalewamy bulionem. Doprawiamy pastą z czerwonego curry. Dusimy i gotujemy ok. 25 min. aż zmiękną warzywa.
3. Dodajemy makaron oraz mleczko kokosowe. Całość doprawiamy solą oraz cukrem do smaku. Podajemy ze świeżą kolendrą.