



przepisy.pl

Ostro-kwaśna tajska zupa z krewetkami

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 450 g krewetek black tiger
- 1 łyżka sosu rybnego
- sok z 2 limonek
- 1 posiekany pęczek dymki ze szczypiorem
- 10 listków limonki kaffir
- 4 papryczki chili (np. odmiany birds eye) pokrojone w paseczki
- 225 g chińskich grzybków osączonych z zalewy
- 3 łydgi trawy cytrynowej
- 1 pęczek świeżej kolendry (razem z korzonkami)
- 2 kostki rosołu z kury Knorr - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oczywiście - możesz oszczędzić sobie dłubania i kupić oczyszczone krewetki. Ale jeśli masz więcej czasu, radzę ci użyć całych black tigerów. Bo to właśnie na ich pancerzykach gotuje się wywar, który jest podstawą zupy i nadaje jej właściwy smak
2. Krewetki obierz (pancerzyki pozostaw), natnij po stronie grzbietowej, wyjmij i wyrzuć czarne jelita. Krewetki dokładnie umyj. Zagotuj litr wody, wrzuć kostki rosołowe, gotuj minutę, mieszając. Drobną posiekaj lub rozetrzyj w morderzu korzonki kolendry i trawę cytrynową, dodaj do rosołu, wrzuć też pancerzyki krewetek. Gotuj 10-20 minut, potem precedź i zagotuj ponownie. Dodaj krewetki, a po 1-2 minutach grzybki. Pogotuj chwilę, dodaj chili, posiekane liście kaffir oraz dymkę. Wlej sok z limonek i sos rybny, przypraw solą, pieprzem i cukrem. Gotuj jeszcze minutę, posyp listkami kolendry i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl