



przepisy.pl

Tajska zupa tom ka Kai

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1,5 l bulionu z 1 kostki Knorr (Rosół z kury)
- 2 piersi kurczaka pokrojone w cienkie ukośne plasterki
- sok z 1 cytryny lub limetki
- 1 łyżka brązowego cukru
- kawałek startego korzenia galgantu (tajskiego imbiru) lub zwykłego imbiru
- 2 małe posiekane czerwone chili (razem z pestkami)
- ½ puszki mleka kokosowego (150 ml)
- 1 opakowanie (30 g) pasty tom ka
- 2 liście limonki kaffir pokrojone w paseczki (julienne)
- 2 rozgniecione i posiekane łodygi trawy cytrynowej
- kilka gałązek kolendry z korzonkami

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

Sposób przygotowania:

1. W kuchni tajskiej nie ma porządnych przepisów, ważeń produktów, czasu przygotowania. Trzeba po prostu tak połączyć kilka składników, aby coś powstało. Na przykład TAJSKA ZUPA TOM KA KAI. A może coś kompletnie innego.
2. Zagotuj bulion, dodaj trawę cytrynową, liście kaffir, pastę tom ka i mleko kokosowe. Wymieszaj, wrzuć chili i galgant, dodaj sos rybny, cukier i sok z cytryny. Gdy zupa ponownie się zagotuje, włóż kurczaka (kawałek po kawałku) i gotuj, aż będzie miękki. Dodaj rozgniecione korzonki kolendry, posyp posiekanymi listkami kolendry.

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