



przepisy.pl

Tajska zupa z pulpetami z kaszy z tofu i chilli



 35 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 4 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- tofu - 50 gramów
- makaron sojowy - 30 gramów
- pieczarki - 10 sztuk
- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 0.5 sztuk
- pasta tajska z czerwonego curry - 1 łyżka
- szalotka - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- bulion drobiowy lub warzywny - 200 mililitrów
- pomidory z puszki - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotki pokrój w drobną kostkę, kolendrę pokrój drobno, czosnek i chilli posiekaj a makaron namocz w zimnej wodzie na ok. 15 minut.
2. W niedużym garnku przesmaż 1/3 szalotki oraz chilli. Dodaj zawartość opakowania Knorr oraz połowę kolendry i wymieszaj. Całość zalej 200 ml gorącej wody, naczynie przykryj i odstaw na 15 minut, aż kasza zmięknie.
3. Po tym czasie do kaszy dodaj mąkę, jajko oraz pokrojone drobno tofu, połowę kolendry i wyrób jednolitą masę. Dopraw do smaku i uformuj niewielkie pulpeciki.
4. W garnku przesmaż pozostałą szalotkę, czosnek, pieczarki pokrojone w „ósemki” oraz pastę curry. Następnie dodaj pomidory, kokosowe mleko oraz bulion i zagotuj – zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
5. Zupę dopraw do smaku, włóż ostrożnie uformowane pulpeciki i gotuj na wolnym ogniu jeszcze 3-4 minuty. Na koniec dodaj przygotowany makaron oraz pozostałą kolendrę i podawaj.

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