



Zupa Tajska

przepisy.pl



 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- zielona część pora - 1 sztuka
- mała cukinia - 1 sztuka
- fasolka szparagowa zielona - 200 gramów
- kalmary krążki mrożone - 100 gramów
- pieczarki - 6 sztuk
- pieprz - 1 szczypta
- sos rybny - 1 łyżka
- mleczko kokosowe z puszki - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Oliwę z oliwek rozgrzewamy na patelni i podsmażamy na wolnym ogniu w cienkiej póltalarki pokrojoną cebulę. Gdy cebula się przyrumieni dodajemy do niej zamrożone kalmary i zwiększamy nieco ogień. Gdy woda z patelni wyparuje przekładamy kalmary z cebulą do garnka, zalewamy wodą a następnie dodajemy Bulion na włoszczyźnie Knorr i pieprz. Gotujemy. W czasie gdy kalmary się gotują wszystkie warzywa myjemy, które trzeba to obieramy i kroimy w dowolne kawałki. Wrzucamy do garnka razem z fasolką szparagową. Mieszamy. Dodajemy rozkruszona w palcach Mini Kosteczkę Knorr'a i gotujemy około 20 minut co jakiś czas mieszając.

2. Po tym czasie do zupy dodajemy 1 łyżkę Sosu Rybnego i zmniejszamy ogień. Po 5 minutach dolewamy mleczko kokosowe i mieszamy. Podajemy z makaronem ryżowym.

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