



przepisy.pl

# Zupa z krewetek i trawy cytrynowej

 30 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- pomidor - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- sok z limonki - 5 łyżek
- trawa cytrynowa - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 sztuka
- liście limonki kaffir - 3 sztuki
- dymka - 1 sztuka
- sos rybny - 4 łyżki
- pasta chilli - 1 łyżka
- bulion z kurczaka - 6 szklanek
- krewetki bez skorupki - 50 gramów
- grzyby posiekane - 2 szklanki
- kolendra korzeń - 3 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Łodygi trawy cytrynowej zmiążdź, liście limonki porwij na kawałki, pomidora pokrój na 8 części, dymkę i kolendrą posiekaj, a korzenie kolendry rozgnieć w moździerzu.
2. Bulion doprowadź do wrzenia i wrzuć trawę cytrynową, korzenie kolendry oraz liście limonki. Gotuj przez 5 minut.
3. Dorzuć krewetki, pomidora i grzyby. Gotuj jeszcze przez 5 minut.
4. Garnek zdejmij z palnika i dodaj pastę chili, sok z limonki, dymkę oraz kolendrę. Dopraw solą jeżeli uznasz to za konieczne, wymieszaj i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)