

Tajska zupa To-Yum



## Składniki

krewetek tygrysich  
puszka mleka  
kokosowego (500 ml)  
250 ml - wody  
papryki  
duża cebula  
pieczarek  
małe papryczki chili  
1 łyżka - trawy cytrynowej  
5 łyżka - papryki ostrej  
3 łyżka - kolendry w  
proszku  
1 łyżka - cukru  
sok z połowy limonki  
kilka kropli sosu rybnego

## Opis wykonania

Orientalna sałatka z krewetek tygrysich, mleka kokosowego, papryki, pieczarek, chilli z dodatkiem trawy cytrynowej.

W woku (lub na patelni) rozgrzać olej i zeszklić cebulę. Wrzucić do tego pokrojoną w kosteczkę paprykę, łyżkę trawy cytrynowej i drobno pokrojone papryczki chili. Wszystkie składniki zalewamy mlekiem kokosowym i wodą oraz wrzucamy pokrojone w ćwiartki pieczarki, a następnie doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i doprawiamy zupę kolendrą w proszku, cukrem, ostrą papryką, sokiem z limonki, a na koniec sosem rybnym.

Gotować na wolnym ogniu przez około 15 minut, następnie wrzucić krewetki razem z ogonkami i gotować 4 minuty (nie dłużej, aby nie stały się twarde). Dla zaostrenia aromatu można dodać do zupy łyżkę pasty Tom-Yum. Podawać w miseczkach udekorowanych świeżą kolendrą.