

Zupa tajska



## Składniki

1 x podwójna szt. - pierś z kurczaka  
0,6-0,7 l - bulion (chiński bulion gotowany na łąpkach/ warzywny/ ew. kostka rosółowa  
1 puszka szt. - mleko kokosowe  
1 puszka szt. - groszek konserwowy  
1 paczka szt. - makaron chiński (sojowy)  
1 szt. - trawa cytrynowa  
2 łyżka - oliwa  
1 szt. - szalotka/cebula  
czosnek  
imbir  
1-2 szt. - papryczka Chilli  
1 łyżeczka - nasiona kolendry mielone  
1 łyżeczka - kurkuma  
0,5 łyżka - cukier brązowy  
1 szt. - sok z limonki  
sos sojowy

## Opis wykonania

Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym z dodatkiem trawy cytrynowej

Zaczynamy od drobnego posiekania papryczek, imbiru, cebuli i czosnku. Następnie myjemy pierś z kurczaka i kroimy jak nam się żywnie podoba! (ja pokroiłem w paski). Następnie dobrze rozgrzewamy oliwę w dużym garnku i wrzucamy posiekane: imbir, czosnek, chili i cebulę/dymkę. Smażymy około 3 minuty (nie martwcie się, przy takiej ilości rzeczy w garnku nic Wam się nie przypali :)) następnie dorzucamy kurczaka, kolendrę i kurkumę i czekamy aż kurczak przesmaży się trochę z każdej ze stron. W czasie gdy kurczak się smaży, rozrabiamy bulion i otwieramy puszkę mleka kokosowego. Dolewamy obydwie rzeczy do garnka. Dodajemy trawę cytrynową przeciętą na 3 części, cukier oraz sok z limonki. Gotujemy 5-8minut pod przykryciem od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy groszek (bez wody) oraz makaron (tylko bez sznurków :P). Gotojemy jeszcze 5-10 minut i.... VOILA! Gotowe