Rosół na trawie cytrynowej z ryżem

Dagooshya

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- ćwierć kurczaka - 2 szt.
- marchewki - 2 szt.
- por - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- szczypiorków - kilkanaście
- sól - 1-2 łyżeczka
- imbir - 3 cm
- łodygi trawy cytrynowej - 2 szt.
- małe papryczki chilli - 3 szt.
- sos sojowy - 1 łyżka
- sos rybny - 1 łyżka
- świeża kolendra - garść
- ryż jaśminowy - 50 g
- limonka - 1 szt.
- szalotka - 1 szt.
- pieprz cayenne - szczypta

Dodatkowe info:

Ten rosół na trawie cytrynowej od dziś wchodzi na listę moich ulubionych dań! Polecam szczególnie tym, którym znudził się tradycyjny polski rosół i chcą wprowadzić odrobinę kuchni azjatyckiej do swojego jadłospisu :) Zupkę można przygotować na dowolnym wywarze drobiowym. Jeżeli jednak zaczynacie od podstaw, poniżej przedstawiam przepis na wywar, a następnie na całą zupę.

P.S. Do przygotowania zupy dla 3 osób potrzebujemy jedynie 1 litr wywaru. Z pozostałego można przygotować inną ciekawą zupę lub zamrozić na następny raz :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę, szczypior i pora kroimy w 2cm kawałki, cebulę w ćwiartki, a imbir w plasterki. Wkładamy kurczaka razem z przygotowanymi warzywami do dużego garnka, zalewamy 2,5 l wody. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień, ściągamy szumowiny i gotujemy 2-3 godziny. Pod koniec gotowania doprawiamy solą. Możemy również przygotować wywar z kurczaka pieczonego (tak jak w przepisie na moją zupę Ramen). Zdejmujemy z ognia i przecedzamy. Kurczaka odkładamy na bok (przyda nam się później do zupy).

KROK 2: Kurczaka z wywaru rwiemy na kawałki, ryż dokładnie płuczemy pod bieżącą wodą. Trawę cytrynową i jedną papryczkę zgniatamy nożem, wkładamy do 1l wywaru i całość doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień, dodajemy sos sojowy, sos rybny, ryż, mięso i doprawiamy pieprzem cayenne. Gotujemy bez przykrycia na małym ogniu przez 30-40 minut. Pod koniec gotowania wyjmujemy trawę cytrynową, wlewamy sok z połowy limonki i dokładnie mieszamy.

KROK 3: Szalotkę kroimy w krążki, pozostałe dwie papryczki w paski (pestki wyrzucamy), kolendrę siekamy. Do talerzy nakładamy porcję zupy z kurczakiem i ryżem (mniej więcej po równo ;)) i posypujemy przygotowanymi składnikami. Smacznego!