




Tajska zupa z dyni

 Amaizin

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

dynia - 1/2 kg

krewetki - 100 g

szalotka drobno pokrojona - 2 szt.

olej do smażenia - 1 łyżka

trawa cytrynowa gałązki - 2

mleko kokosowe 17% - 200 ml

woda - 250 ml

tajski sos rybny (sos sojowy
opcjonalnie) - 1 łyżka

sok z limonki - 1 łyżka

bulion - 200 ml

bazyliia - kilka listków

Sposób przygotowania:

KROK 1: Duś szalotki w oleju do uzyskania złotego koloru.

KROK 2: Dodaj 100 ml mleka kokosowego, 250 ml wody, krewetki i trawę cytrynową. Mieszając doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień, przykryj i pozostaw na 5 minut.

KROK 3: Dodaj dynię i gotuj 15-20 minut.

KROK 4: Dodaj resztę mleka kokosowego, sos rybny, sok z limonki oraz podgrzany bulion.

KROK 5: Przed podaniem udekoruj bazylią.