Zupa krewetkowa

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- makaron ryżowy (brązowy) - 1 opakowanie
- krewetki - 8 szt.
- marchewka - 1 szt.
- imbir świeży utarty - 2 łyżeczka
- czosnek - 2 ząbek
- pasta curry - 1 łyżka
- mleko kokosowe - 100 ml
- tofu naturalne lub czosnkowe - 1 opakowanie
- sos sojowy - 2 łyżka
- pieczarki - 6 szt.
- pomidorki - 1 garść
- limonka - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- kurkumy mielonej - 1/2 łyżeczka
- sól - - do smaku
- chili - - trochę
- kolendra lub dymka - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka na zupę włóż pokrojoną w talarki marchewkę, pocięty czosnek i starty świeży imbir, dodaj łyżkę pasty curry oraz kurkumę. Lekko podsmaż składniki na niewielkiej ilości oleju. Wlej sos sojowy i uzupełnij wodą ok 1 -1,5 litra. Gotuj 10 minut. Na patelni usmaż tofu pokrojone w grubą kostkę oraz pieczarki pocięte na plasterki. Następnie do zupy dodaj krewetki tygrysie i gotuj 5 min. Pod koniec podaj podsmażone tofu i pieczarki. Pokrój pomidorki koktajlowe na cząstki. Dodaj do garnka. Chwilę pogotuj. Na koniec wlej mleczko kokosowe i zagotuj. Dopraw solą.
Wyciśnij sok z limonki lub przetnij limonkę na 4 cząstki i ułóż obok talerzy. Można dodać kolendrę, dymkę, a dla ostrzejszego smaku dodać chili.