



## Zupa tajska z kurczakiem

MP5423

Polecane na: [danie główne](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

### Składniki:

filet z kurczaka - 200 g  
woda - 400 ml  
cebula - 1 szt.  
czerwona papryka - 1 szt.  
marchew - 2 szt.  
czosnek - 4 ząbek  
curry - 1 szczypta

chili - - do smaku  
liście selera - 5 kilka listków  
starty imbir - 1 łyżeczka  
sól - - do smaku  
pieprz - do smaku  
olej sezamowy Bio Planete - 2 łyżka  
cukier trzcinowy - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso, marchewki i liście selera ugotować (20 minut) w wodzie z dodatkiem przypraw i cukru trzcinowego. Pod koniec gotowania dodać usmażoną cebulę z czosnkiem, papryką oraz starty imbir i doprawić do smaku. Chwilę podgotować. Podawać z makaronem. Przed podaniem skropić kilkoma kroplami oleju sezamowego.