





## Zupa z kurczaka o smaku curry

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

filet z kurczaka - 400 g  
ryż basmati - 100 g  
olej - 2 łyżka  
bulion - 2 litr  
imbir świeży - 2 cm  
marchewka - 2 szt.  
liście kaffiru - 2 szt.  
przyprawa curry - 2 łyżeczka

śmietanki kokosowej lub mleczka - 100 ml  
trawa cytrynowa - 1 szt.  
ostra papryka - - do smaku  
sól - - do smaku  
łodyga selera - 1-2 szt.  
czosnek - 1-2 ząbek  
cebula - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchewkę i selera pokrój w talarki, cebulę w piórka, a czosnek na plasterki. Odłóż na bok. Mięso kurczaka pokrój w paski. Na dno garnka wlej olej i usmaż paski kurczaka z curry i startym imbirem, potem dodaj cebulę oraz czosnek i posól do smaku. Podsmaż na złoty kolor. Trawę cytrynową pokrój na dwie części, a końcówkę rozbij tłuczkiem. Dodaj pokrojone warzywa do smażonego kurczaka wraz z liśćmi kaffiru. Składniki zalej bulionem lub wodą. Gotuj zupę przez około 15 minut od zagotowania się, gotując pod przykryciem. W połowie czasu gotowania dodaj wypłukany ryż. Na koniec wlej mleczko lub śmietankę. Wymieszaj i podawaj z natką kolendry.