Zupa z kurczakiem Khao Soi Gai

Dagooshya

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 szt.
- udko z kurczaka - 1 szt.
- imbir - 3 cm
- łodygi kolendry - kilka
- nasiona kolendry - 1/2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- pasta z trawy cytrynowej lub 1 łodyga świeżej - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- czerwona pasta curry - 1 łyżka
- mielona kurkuma - 1/2 łyżeczka
- papryczki chilli - 2 szt.
- sos sojowy - 1 łyżka
- sos rybny - 1 łyżka
- mleko kokosowe (mała puszka) - 250 ml
- dymka do dekoracji - trochę
- limonka - 1/2 szt.
- cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- makaron ryżowy do podania -

Dodatkowe info:

W przepisie podałam składniki na 1,5 l bulionu, jednak do przygotowania zupy będą potrzebne nam jedynie dwie szklanki. Resztę możemy przelać do woreczków i zamrozić :)
Oryginalnie zupę przyrządza się bez mleczka kokosowego, jednak jest ona naprawdę BARDZO PIKANTNA, a mleczko wprowadza odrobinę słodyczy do potrawy. Mam nadzieję, że będzie Wam smakować :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie bulionu
Mięso zalewamy 1,5 l wody. Doprowadzamy do wrzenia i zbieramy szumowiny.
Dodajemy cebulę pokrojoną w ćwiartki, zgnieciony ząbek czosnku, kolendrę (jedną i drugą), pastę z trawy cytrynowej lub łodygę zgniecioną tłuczkiem do mięsa, zgnieciony imbir, sól i pieprz dla smaku. Gotujemy 30 minut. Po tym czasie bulion studzimy i przecedzamy.
Pierś z kurczaka odkładamy na bok (przyda się nam w dalszej części). Nadmiar bulionu można zamrozić - nam będą potrzebne tylko 2 szklanki.

KROK 2: Przygotowanie zupy
Do woka wlewamy 200ml mleczka kokosowego. Podgrzewamy na średnim ogniu, aż mleczko zacznie się warzyć. Dodajemy kurkumę i pastę. Zagotowujemy i gotujemy na średnim ogniu jeszcze 3 minuty.
Wkładamy mięso z kurczaka i pokrojone papryczki, wlewamy 2 szklanki bulionu, resztę mleczka kokosowego, sos sojowy, sos rybny i wsypujemy cukier. Gotujemy ok. 15 minut. Na minutę przed końcem wyciskamy sok z połowy limonki. Gotowe!