

# ANIA STARMACH

## Tajska zupa z mlekiem kokosowym i kurczakiem

### Co kupić?

- 3cm imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 cebula
- 2l bulionu drobiowego
- 300ml mleczka kokosowego
- 1 czerwona papryka
- 2 garści cienkiego makaronu ryżowego (1/2 opakowania)
- 200g pieczarek
- 100g kukurydzy z puszki
- 1 cebulka dymka
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka oleju kokosowego
- świeża kolendra
- limonka

### Jak przygotować?

1. Chili, imbir, czosnek, cebulę posiekaj. Przysmaż na oleju kokosowym.
2. Kurczaka i paprykę pokrój w cienkie paseczki, pieczarki w plasterki.
3. Do chili dodaj kurczaka, smaż przez chwilę, dodaj paprykę, po kilku minutach dodaj pieczarki.
4. Całość zalej bulionem, dodaj sos sojowy, sos rybny, mleko kokosowe. Gotuj przez 15 minut.

# ANIA STARMACH

5. Makaron ugotuj wg instrukcji na opakowaniu. Dodaj do bulionu.
6. Do zupy dodaj też kukurydzę, cebulkę dymkę.
7. Przed podaniem dodaj kolendrę i sok z limonki.