



Supă Laksa

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

3 linguri	de ulei de arahide sau ulei de cocos		pastă Laksa
1 l	de fond sau supă de pui	8	frunze de limetă
	sare, după gust	1 lingură	de zahăr (de preferință brun sau de palmier)
700 g	carne de pui fără os (piept sau pulpă), tăiată în bucăți mici pentru a se găti mai repede	450 g	creveti mari, curățați
3-4	ouă bine fierte, tari	500 ml	lapte de cocos integral
	sucul de la 1-2 limete, în funcție de gust	1 lingură	de sos de pește
450 g	tăieței de orez (se pot înlocui cu tăieței din grâu, dar nu va avea același gust)		pentru garnitură, în funcție de gust: muguri de fasole mung sau soia, felii de limetă, ceapă verde, frunze de coriandru
	se mai pot adăuga, în funcție de preferințe: bucăți de tofu prăjit, scoici, midii, mazăre, ciuperci, morcov, ardei gras, spanac		

Instructions

Ești mare amator de bunătăți? Instalează aplicația Selgros și ești informat la zi despre ultimele promoții. Ai acces rapid la cele mai recente cataloage, oferte și cupoane activabile, ca să îți planifici eficient cumpărăturile.

Pasul 1. Se prepară pasta Laksa, după rețeta de [aici](#).

Pasul 2. Se gătesc tăiețiii de orez sau grâu, conform indicațiilor de pe pachet.

Pasul 3. Într-un wok sau o oală mare de supă, se încing 3 linguri de ulei la foc mediu. Se adaugă pasta Laksa și se sotează timp de 2-3 minute, amestecând continuu, până când aceasta își eliberează aromele. Pentru că mirosul pastei călitate este destul de puternic, este bine ca la acest pas să pui în

funcțiune hota sau să deschizi fereastra bucătăriei.

Pasul 4. Se adaugă fondul sau supa de pui și se răzuiesc cu o lingură sau paletă toate micile bucățelele de pastă care au rămas prinse pe fundul oalei.

Pasul 5. Se adaugă bucățelele de carne de pui, frunzele de limetă, sarea și zahărul și se lasă la fiert la foc mic, până când carnea este făcută.

Pasul 6. După câteva minute, când carnea este fiartă, se adaugă creveții și se mai lasă 3-4 minute la foc mic, după care se toarnă laptele de cocos și se va lăsa să se înfierbânte. Dacă va fi lăsat să clocotească, își va pierde din dulceața naturală.

Pasul 7. Se pune cu atenție sucul limetelor și sosul de pește. Se începe, mai întâi, cu o linguriță după care, dacă este necesar, se mai poate adăuga, în funcție de preferințe. Gustul prea pregnant de pește se va corecta cu zeamă de limetă, iar pentru un gust mai picant se pot folosi fulgi de ardei iute.

Pasul 8. Se pun tăiețtii de orez în bolurile de servire, se adaugă peste ei supa fierbinte și aromată și se garnisesc cu o jumătate de ou fiert, bucățele de tofu prăjit, coriandru proaspăt tocat, muguri de soia sau fasole, sos de chilli și felii de limetă, după preferință.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: