



Supă Tom Yum cu pui

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 lingură	ulei de susan	1	ceapă mare tocată
2 lingurițe	usturoi tocat	3 linguri	de ghimbir tocat
2 l	de supă de pui	3	piepți de pui fără piele
2	tulpini de lemongrass zdrobite și feliate	5	frunze de kaffir
1-2	ardei iuți thailandezi tocați (după gust)	1 lingură	sos de pește
1 lingură	zahăr	10	ciuperci shiitake, feliate
2-3 linguri	suc de lămâie		o mână de frunze de coriandru verde tocat

Instructions

Nu ezita să încerci și această versiune de supă Tom Yum cu pui, iar, daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Într-o cratiță mare, încălzește uleiul de susan și călește ceapa, usturoiul și ghimbirul timp de un minut.

Pasul 2. Adaugă supa și pieptul de pui, tulpinile de lemongrass, frunzele de kaffir, ardeiul iute, sosul de pește și zahărul.

Pasul 3. Fierbe totul la foc mic, timp de 20 până la 25 de minute, până când carnea de pui este gătită.

Pasul 4. Scoate carnea de pui, tulpinile de lemongrass și frunzele de kaffir din supă.

Pasul 5. Taie carnea în bucăți mici și pune-o din nou în cratița cu supă.

Pasul 6. Adaugă ciupercile și sucul de lămâie, mai fierbe câteva minute și apoi stinge focul.

Servește supa fierbinte ornată cu coriandru verde.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Supă Tom Yum cu pui

Stand 02.09.2023