



Tailandietiška sriuba su kariu



Kiekis: 4 porcijos
Kalorijos: 102 kcal
Paruošimo laikas: 40 min.

Paruošimo būdas

1. Susmulkinkite svogūną ir apkepinkite jį troškintuve su augaliniu aliejumi, kol suminkštės 5-7 min. Suberkite karį, maltus ir nemaltus čili pipirus, maždaug minutę troškinkite, nuolat maišydami.
2. Įpilkite į svogūnus su prieskoniais 500 ml vandens ir kokoso pieną, paskui užvirinkite.
3. Sudėkite brokolius (iš anksto jų neatitirpinę), supjaustytą pekino kopūstą, imbiere, supjaustytą skritulėliais, tarkuotas morkas ir nevirtų ryžių makaronų lakštus, pavirkite nustatę nedidelę liepsną 5 min., supilkite laimo sultis.
4. Patiekiant galima papuošti pora žiedelių čili pipirų ir laimo skiltele.
5. Į kitą lėkštę supilkite sriubą ir papuoškite ją šviežios blakinės kalendros šakelėmis.

Rekomendacijos

Supjaustę čili pipirus, kruopščiai išplaukite pjaustymo mentelę, peilį ir rankas.

Ingredientai

Ryžių makaronai	150 g
Laimas	1 vnt.
Imbieras	100 g
Kokoso pienas	400 ml
Morka	1 vnt.
Brokoliai, 400g	1/4 pakuotės
Pekino kopūstas	50 g
Raudonasis svogūnas	1 vnt.
Karis	2 arbat. šaukšt.
Maltas čili pipiras	1 arbat. šaukšt.
Čili pipiras	1 vnt.
Augalinis aliejus	2 šaukštai