



# Zupy

## KOKOSOWA Z KREWETKAMI

### SKŁADNIKI

---

- 200 g krewetek
- 1 l bulionu drobiowego
- pęczek dymki
- marchewka
- todyga selera naciowego
- por
- kawałek imbiru
- chili
- 2 ząbki czosnku
- mleko kokosowe
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- limonka
- gałązka tymianku
- 4 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- 2 łyżki mąki
- szklanka ryżu
- mielona słodka papryka
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

---

- Dymki oczyścić i wraz ze szczypiorem posiekać, szczypior odłożyć. Marchewkę oraz seler obrać, pokroić w kostkę. Por umyć, pociąć w talarki. Imbir obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Chili przeciąć, usunąć pestki, posiekać. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Tymianek optukać, posiekać.
- Rozgrzać 2 łyżki masła klarowanego, zeszklić dymki, por, czosnek i chili. Dołożyć marchewkę oraz seler, smażyć 10 min. Dodać imbir, tymianek i koncentrat pomidorowy, zalać bulionem, gotować 20 min.
- Ryż ugotować na sypko. Limonkę sparzyć, otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Rozgrzać resztę masła klarowanego, wsypać mąkę, chwilę smażyć. Rozprowadzić szklanką bulionu, wlać do zupy.
- Do garnka dodać mleko kokosowe, skórkę oraz sok z limonki. Doprawić łyżeczką mielonej papryki, solą i pieprzem, gotować 10 min. Wrzucić krewetki, gotować 3-4 min, aż staną się różowe. Wsypać szczypior, wymieszać. Na talerze nałożyć ryż, wlać zupę.