

Zupa

Tajska zupa rybna

SKŁADNIKI:

imbir; 1 cm
owoce morza; 300 g
dorsz bez skóry; 200 g
krewetki tygrysie; 6
śmietana 30%; 200 ml
świeży ananas; 100 g
papryka; 1
sos słodko-kwaśny; 50 ml
sos sojowy; 30 ml
czosnek; 3 ząbki
curry; 10 g
kurkuma; 10 g
ostra papryka; 10 g
szałotka; 1
czerwone wytrawne wino; 200 ml

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: malakser, mieszadło uniwersalne

1

Ustaw temperaturę misy robota na 170°C, podgrzej olej, umieść w misie owoce morza, cebulę oraz paprykę pokrojone w malakserze w paski.

2

Smaż 3 minuty stale mieszając z pomocą mieszadła elastycznego, ustawiając prędkość robota na minimum.

3

Dodaj owoce morza, smaż 3 minuty, dodaj ananas, krewetki, śmietanę oraz przyprawy sypkie, duś 5 minut, po tym czasie dodaj sos słodko kwaśny, sos sojowy, posiekany czosnek, na koniec dodaj dorsza pokrojonego w kostkę, całość gotuj jeszcze 2 minuty.

