

Ostro-kwaśna tajska zupa z krewetkami

Tom Yum z krewetkami – tajska zupa pełna aromatów

Tajska zupa Tom Yum z krewetkami to prawdziwa eksplozja smaków – kwaśna, pikantna i aromatyczna. Sekret jej wyjątkowego charakteru tkwi w wywarze przygotowanym na pancerzykach krewetek, który nadaje potrawie głębię i intensywność.

Dla kogo?

Ta zupa to idealna propozycja dla miłośników kuchni azjatyckiej i osób poszukujących wyrazistych smaków. Ostro-kwaśny charakter potrawy przypadnie do gustu wszystkim, którzy lubią pikantne dania z odrobiną egzotyki. Doskonała zarówno dla początkujących, jak i zaawansowanych kucharzy.

Na jaką okazję?

Tom Yum sprawdzi się jako rozgrzewający obiad w chłodne dni, lekka kolacja lub efektowne danie podczas spotkania z przyjaciółmi. To również świetny pomysł na romantyczną kolację z nutą egzotyki.

Czy wiesz, że...?

Trawa cytrynowa i liście kaffir to kluczowe składniki tajskiej kuchni, które nadają zupie charakterystyczny, cytrusowy aromat. [Sos](#) rybny (nam pla) jest podstawą wielu dań w kuchni tajskiej – mimo intensywnego zapachu, w gotowej potrawie dodaje jedynie głębi smaku, bez rybnego posmaku.

Dla urozmaicenia

Możesz dostosować poziom ostrości [zupy](#) do własnych preferencji, regulując ilość chili. Dla bardziej sycącej wersji dodaj makaron ryżowy lub pieczarki. Wegetarianie mogą zastąpić krewetki tofu i bulionem warzywnym, zachowując aromatyczne składniki, które decydują o charakterze tej wyjątkowej zupy.