

Zupa z kurczaka po tajsku

Aromatyczna Zupa z Kurczaka po Tajsku

Rozgrzewająca zupa z kurczaka po tajsku to prawdziwa eksplozja orientalnych smaków, która przeniesie Cię wprost na ulice Bangkoku. Delikatne paski kurczaka, zanurzone w kremowym mleku kokosowym z dodatkiem aromatycznej trawy cytrynowej, tworzą harmonijną kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Ta zupa to idealny wybór zarówno dla miłośników kuchni azjatyckiej, jak i osób poszukujących nowych, inspirujących smaków. Dzięki połączeniu delikatnego mięsa z kurczaka, mleka kokosowego i aromatycznych przypraw, danie zadowoli zarówno amatorów łagodnych potraw, jak i tych, którzy lubią pikantne akcenty – wystarczy dostosować ilość chilli.

Na jaką okazję?

[Zupa](#) z kurczaka po tajsku sprawdzi się jako rozgrzewający obiad w chłodne dni, ale także jako lekka kolacja. To również doskonały pomysł na nieformalny obiad dla przyjaciół – egzotyczne smaki z pewnością staną się tematem rozmów przy stole.

Czy wiesz, że?

Trawa cytrynowa, będąca kluczowym składnikiem tej zupy, jest nie tylko źródłem charakterystycznego aromatu, ale także cennych właściwości zdrowotnych. W kuchni tajskiej stanowi podstawę wielu potraw, nadając im niepowtarzalny, cytrusowy

charakter bez użycia soku z cytryny.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zupę dodatkiem świeżej kolendry, limonki lub grzybów. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj pastę curry lub więcej imbiru. Jeśli lubisz bardziej sycące zupy, możesz dorzucić makaron ryżowy, który doskonale komponuje się z kremową bazą kokosową.