



ТАЙСКИЙ СУП С МЯСОМ, ГРИБАМИ И КОКОСОВЫМИ СЛИВКАМИ

Я не фанат азиатской кухни, практически не ем острую пищу, но так вышло, что из супов мне больше всего нравятся супы с азиатскими мотивами!

Сочетание остроты, кокосовых ноток и имбиря! Прекрасный вкус для зимнего супа! Придумывала на ходу - поэтому рецепт попал в раздел к авторским блюдам!

Понадобится:

говядина - 500 граммов
грибы шиитаке - 200 граммов
лук - 1/2
лук-порей - половинка центральной части стебля
морковь - 1/2
острый перец - 1/2
кокосовые сливки - 50 граммов
сливки - 200 миллилитров
кипяток - 500 миллилитров
имбирь в порошке - 1 столовая ложка
лимон - 1/2
соль и перец по вкусу

черный кунжут и тимьян для красоты

Приготовление:

Мясо разрежь на кубики и обжарь порциями на сливочном и оливковом масле до золотистой корочки.

Грибы помой, обсуши, разрежь пополам и обжарь на сухой

сковороде.

Лук порежь дольками и обжарь на сливочном и оливковом масле до золотистого цвета.

Лук порей и морковь нарежь тонкой стружкой и обжарь на сковороде добавив немного оливкового масла.

Острый перец разрежь пополам, очисти от косточек и порежь мелко.

Отправь все вышеназванные ингредиенты в большую кастрюлю. Залей сливки и кокосовые сливки, тщательно перемешай и доведи до кипения.

Тонкой стружкой влей кипяток, но так чтобы суп не стал слишком жидким. Выдави половинку лимона.

Всыпь столовую ложку имбирного порошка, посоли, поперчи, перемешай, доведи до кипения и томи под крышкой на слабом огне еще 15 минут.

Разлей суп по порционным тарелкам, присыпь листиками тимьяна и черным кунжутом.

Подавай очень горячим!