



## TAJSKA ZUPA Z WOŁOWINĄ

### SKŁADNIKI:

1 kg zrazowej górnej Uczta Qulinarna  
2 marchewki  
1/2 selera naciowego  
1/2 pora  
2 cebule  
2 łodygi trawy cytrynowej  
4-5 liści limonki  
20 g świeżego imbiru  
3-4 papryczki chili  
8 całych krewetek (rozmiar 16/20)  
makaron sojowy (wstążki)  
2 l wywaru rybnego  
tłuszcz roślinny  
przyprawy: sól, pieprz, kilka ziarenek ziela  
angielskiego  
1 mała dymka  
kilka listków świeżej kolendry

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wołowinę umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić na kawałki o wadze około 100 g. Oprószyć solą i pieprzem. Mięso obsmażyć na gorącej patelni na niewielkiej ilości tłuszczu roślinnego. Po dokładnym obsmażeniu wołowinę przełożyć do garnka. Cebulę obrać, pokroić w ćwiartki i zrumienić tak jak do klasycznego rosółu. Do garnka z mięsem dodać marchewkę (pokrojoną lub w całości), seler naciowy, por, ziele angielskie, kilka ziarenek pieprzu, trawę cytrynową, liście limonki, papryczki chili oraz kawałek świeżego imbiru.
2. Mięso oraz warzywa zalać wywarem rybnym, całość przykryć pokrywką i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie i kruche. Krewetki należy włożyć do zupy i gotować przez 4-5 minut przed podaniem gotowej potrawy. Makaron



## TAJSKA ZUPA Z WOŁOWINĄ

przygotować zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Wszystkie ugotowane produkty połączyć na talerzu. Posypać świeżo pokrojoną dymką i listkami świeżej kolendry. Całość zalać klarownym mięsno-rybnym wywarem.