



## ZUPA TAJSKA

### SKŁADNIKI:

100 g ziemniaków  
100 g cukinii  
50 g pieczarek  
50 g grzybów brązowych shimeji  
100 g groszku zielonego  
100 g fasolki zielonej  
50 g cebuli  
½ papryczki chili  
1 ząbek czosnku  
40 g zielonej pasty curry  
40 g pasty tom kha  
50 g masła  
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów  
400 ml wody  
100 ml mleka kokosowego  
imbir  
trawa cytrynowa  
kolendra  
sól, pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Koncentrat bulionu wołowo-warzywnego rozcieńczyć wodą i dodać pokrojone warzywa, pastę curry i tom kha, masło i mleko kokosowe. Gotować przez około 25 minut do uzyskania miękkości warzyw.
2. Doprawić solą i pieprzem do smaku.