

## Zupa ostro-słodka

### **Składniki:**

- 16 dużych krewetek, obranych
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżka trawy cytrynowej, drobno posiekane
- 2 cytrynowe liście kaffir, postrzępione
- 1 zielona papryczka chili, bez pestek, pokrojona
- 5 szklanek rosołu z kury
- ¼ szklanki soku z limonki, świeżo wyciśniętego
- 1 łyżka sosu rybnego
- sól i pieprz
- 1 czerwona papryczka chili „birds eye” (bardzo ostra) bez pestek, pokrojona
- 1 szalotka, cienko pokrojona
- 1 łyżka posiekanej kolendry do przybrania

### **Przygotowanie:**

1. W oleju roślinnym delikatnie podgrzej pozostałe po krewetkach skorupki (4-5 minut).
2. Kiedy skorupki się przyrumienią, dodaj trawę cytrynową, liście cytrynowe i zieloną chili. Podsmaż, przez 6-8 minut, żeby uwolnić olejki z trawy i liści.
3. Zanurz składniki w rosole i doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 18-20 minut.
4. Przelej bulion przez durszlak.
5. Postaw z powrotem na małym ogniu i dodaj sos rybny, pieprz oraz krewetki.
6. Podgrzewaj przez kilka minut na małym ogniu, co idealnie dogotuje krewetki, które nabiorą różowego koloru i staną się twarde.