

Pileća Tai čorba sa rezancima

Za 1 osobu

domaći rezanci
1 pileći file
2 kašike crvene kari paste
4 dl kokosovog mleka
kašičica kari začina
 $\frac{1}{2}$ l vode
supa u kocki
ulje
mešano povrće za čorbu

Crvena kari pasta

4 kašike ljutog ajvara
1 kašičica čili papričice u prahu
3 čena belog luka
rendana kora limete
sok pola limete
30 g svežeg đumbira
1 ljuta papričica (crvena)
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Prilog

banana
čili papričica u ulju
limeta
sos od ribe
smeđi šećer

Način pripreme

1. Iseći piletinu na sitne komade.
2. U šerpi zagrejati malo ulja i na njemu propržiti crvenu kari pastu i kari prah. Dodati piletinu, dobro promešati i zatim dodati 2 dl kokosovog mleka.
3. Kada provri dodati ostatak kokosovog mleka vodu i supu u kocki. Kuvati 15 minuta. Pred kraj kuvanja dodati rezance.
4. Ostatak rezanaca ispržiti u dubokom ulju dok ne postanu hrskavi.
5. Sipati supu u činiju i dekorisati hrskavim prženim rezancima.
6. Servirati uz priloge.