

Tajska juha



Foto: art cooking

Priprava:

Vse začimbe razen čebule in koriandra skuhamo v piščančji juhi. Primešamo gobe in kozice, hitro pokuhamo in nalijemo v skodelice. Postrežemo z drobno sesekljano mlado čebulo in koriandrom.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: juha

Lastnosti: nizka vsebnost histamina

Sestavine:

- 1 žlica šalotk (sesekljanih)
- 2-3 rezine galganta
- 2 kosa limonske trave
- 5 listov limone
- 2 žlici limoninega soka
- 3 žlice ribje omake
- 1/2 žlice sladkorja
- 2 paradižnika (narezana na rezine)
- 100 g lupinaste nožničarke
- 500 g kozic (svežih)
- 2 žlici koriandra
- 3-4 mlede čebule (narezane na tenke kolobarje)
- 3 stroki čilija (narezani)
- sol
- piščančja juha