Zdecydowanie *me gusta*! Pikantna, kwaśna i obłędnie aromatyczna. Moja wariacja na temat kiedyś spróbowanej tajskiej zupy.

**Składniki na bulion warzywny:**
2 marchewki, 2 pietruszki, cały seler, por, kilka plastrów imbiru, 3 goździki, pół pomidora, opalona nad gazem nieobrana cebula, garść świeżego tymianku, kilka listków laurowych, kilka ziaren czarnego pieprzu oraz ziela angielskiego.



*fot. Kasia Łukasiewicz*
Warzywa zalewamy zimną wodą i gotujemy pod przykryciem na małym ogniu około 2-3 godzin. Odcedzamy na sicie. Doprawiamy białym pieprzem, tabasco, kilkoma łyżkami octu winnego oraz 1 łyżką wódki.

**Składniki na maleńkie klopsiki wołowe:**

- 30 dkg zmielonej wołowiny (może być łopatka)
- Garść posiekanej natki pietruszki i kolendry
- Sól, pieprz biały, słodka papryka w proszku



# Zupa polsko-tajska ;)

Dodany przez kasia
środa, 09 kwietnia 2014 21:13 - Poprawiony środa, 09 kwietnia 2014 21:22



Autor Kasia Lubasiewicz
Autor Kasia Lubasiewicz {jcomments on}