

Nudlová polévka s krevetami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Červená kari pasta 2 lžíce
- Drůbeží vývar 1 l
- Kokosové mléko 270 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Instantní asijské nudle 140 g
- Loupané krevety 600 g
- Lusky cukrového hrášku 150 g
- Lístky koriandru, na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžíci slunečnicového oleje asi minutu zahříváte 2 lžíce červené kari pasty. Vlijte 1 l drůbežího vývaru a 270 ml kokosového mléka, přidejte 2 lžíce citronové šťávy, lžíci třtinového cukru a lžíci rybí omáčky. Přiveďte k varu, přidejte 140 g instantních asijských nudlí a povařte 2 minuty. Vhodte 600 g loupaných krevet, 150 g lusků cukrového hrášku a vařte další 2–3 minuty. Zdobte lístky koriandru.