

Kokosová nudlová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Asijské nudle 100 g
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Nasekaný koriandr 1 lžíce
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Jarní cibulka, na kolečka 2 ks
- Velká chilli paprička bez semínek na nudličky 1 ks
- Kokosové mléko 400 ml
- Rybí vývar 600 ml
- Bambusové výhonky 2 hrst
- Blanšírované fazolky 100 g
- Mražený hrášek 100 g
- Sekaný koriandr na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

100 g asijských nudlí přelijte vroucí vodou a nechte je 8 minut změkhnout. Scedte a nudle dejte stranou. Rozpalte wok, přidejte lžici slunečnicového oleje, posléze lžici nasekaného koriandru, 2 stroužky česneku, drcené, 2 jarní cibulky, na kolečka, a jednu velkou chilli papričku, bez semínek a na nudličky. Opékejte minutu, přilijte 400 ml kokosového mléka a 600 ml (rybího) vývaru a přiveďte k varu. Ztlumte plamen a nechte 5 minut vařit. Poté vmíchejte nudle, 2 hrsti bambusových výhonků,

100 g blanšírovaných fazolek a 100 g mraženého hrášku. Už jen prohřejte. Ozdobte sekaným koriandrem.