

Asijská kukuřičná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Červená kari pasta 1 lžíce
- Kokosové mléko 400 ml
- Mražená kukuřice 200 g
- Přepůlená třešňová rajčátka 16 ks
- Mražené krevety 200 g
- Zeleninový vývar 500 ml
- Čerstvý koriandr na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lžíci červené kari pasty zahříváte v hrnci, až začne prskat. Pak vlijte 400 ml kokosového mléka a přiveďte k varu. Poté dejte do polévky 200 g mražené kukuřice a nechte ji povolit, nakonec vhodíte 16 přepůlených třešňových rajčátek a 200 g mražených krevet. Vařte 5 minut. Přilijte 500 ml zeleninového vývaru, dosolte a ozdobte čerstvým koriandrem.