

Kuřecí polévka s kokosovým mlékem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar 620 ml
- Kokosový krém 360 ml
- Stvolý citronové trávy 2 ks
- Velká chilli paprička 1 ks
- Kuřecí prsa na tenké nudličky 300 g
- Houby, na plátky 100 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Třtinový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dejte 620 ml kuřecího vývaru, 360 ml kokosového krému, 2 stvolý citronové trávy, velkou, podélně přepůlenou chilli papričku a přiveďte k varu. Nechte probublávat 3 minuty, přidejte 300 g kuřecích prsou, na tenké nudličky, 100 g hub, na plátky, a vařte, dokud maso nezměkne. Přidejte 2 lžíce citronové šťávy, 2 lžíce rybí omáčky, lžičku třtinového cukru. Ozdobte citronovou trávou.