Květáková kari polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Konzerva kokosové mléko 800 ml
- Zeleninový vývar 750 ml
- Česnek, jemně nasekaný 4 stroužek
- Kousek čerstvého zázvoru, nasekaný (5cm) 1 ks
- Stonky citronové trávy 4 ks
- Kafirové listy 4 ks
- Červená chilli paprička podle chuti 3 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Sezamový olej 1 lžíce
- Velká cibule, nakrájená na tenké plátky 4 ks
- Kurkuma 2 lžička
- Krupicový cukr 2 lžička
- Větší růžičky květáku 900 g
- Limetová šťáva 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Jarní cibulky, nakrájené na nitky 3 ks
- Čerstvý koriandr, nasekaný 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Vlijte do hrnce vývar a kokosové mléko či krém. Přidejte česnek, zázvor, podrcené celé stonky citronové trávy, kafirové listy a celé chilli papričky. Přiveďte k varu a vařte na mírném ohni asi 15 minut a pak vývar s mlékem přeceďte a uchovejte stranou.

2 V hrnci rozpalte rostlinný i sezamový olej a zpěňte na nich cibuli. Přisypte kurkumu, cukr a asi 5 minut opékejte na velmi mírném ohni. Zkaramelizovanou cibuli odložte stranou. Vmíchejte růžičky květáku a opékejte dalších 3–5 minut lehce dozlatova.

3 Do hrnce s květákem přilijte svařený vývar s mlékem, limetovou šťávu a sójovou omáčku. Vařte 10–15 minut, dokud květák nezměkne. Dochuťte solí a pepřem. Podávejte ozdobené jarní cibulkou, listy koriandru a odloženou zkaramelizovanou cibulí.