

Dýňová polévka s kokosovým mlékem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Červená kari pasta 1 lžíce
- Dýně hokaido, nakrájená na kusy 1 ks
- Kuřecí vývar 1 l
- Kokosové mléko 350 ml
- Chilli paprička, zbavená semínek a nasekaná najemno 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dejte kari pastu a na mírném plameni ji minutu zahřívajte. Přidejte dýni a vývar, zakryjte a vařte doměkka, patnáct až dvacet minut. Rozmixujte dohladka ponorným mixérem, přilijte kokosové mléko a tři minuty zahřívajte. Rozlijte do misek nebo hrníčků a posypte chilli papričkou.