

Ostrá kokosová polévka s nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Červená kari pasta 1 lžíce
- Kokosové mléko 400 g
- Čerstvé houby, pokrájené 100 g
- Široké rýžové nudle, namočené podle návodu 1 balení
- Sójové klíčky 100 g
- Silnější zelená chilli paprička, pokrájená na kolečka 1 ks
- Jarní cibulka, pokrájená 1 svazek
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozehřejte hrnec a tři minuty v něm smažte kari pastu. Vlijte kokosové mléko a půl plechovky vody, promíchejte a uveďte do varu. Povařte asi pět minut.
2. Vsypete houby a povařte na mírném plameni ještě dvě minuty. Vmíchejte scezené nudle, klíčky, většinu koleček chilli papričky i jarní cibulky a ještě minutu prohřejte. Podle chuti osolte. Podávejte posypané zbylými chilli papričkami a cibulkou.