

Květáková polévka s batáty

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kokosový olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- kari koření 1 lžička
- chilli paprička 1 ks
- kokosové mléko 1.2 plechovka
- růžičkas kvěťáku 4 ks
- brambora 1 ks
- zeleninová polévka 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na kokosovém oleji jsem osmahněte nakrájenou cibulku s nasekaným česnekem.

2

Na základ nasypejte kari koření a nejemno nakrájenou chilli papričku. Koření nechte lehce zasmažit a pak přidejte kvěťák nakrájený na malé kousky a sladkou bramboru.

3

Poté přilijte kokosové mléko s vývarem. Zeleninu vaříte do změknutí a poté důkladně rozmixujte do hladkého krému.

4

Nakonec do polévky vymačkejte limetovou šťávu, případně dochuťte solí a polévka je hotová, na závěr můžete do polévky nasypat hrášek, ale stačí i nasekaná petrželka. Pokud chcete ještě více exotické chuti, můžete použít čerstvý koriandr.