

Ostrá kokosová polévka s kuřecím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 1 ks
- Kokosové mléko 1200 ml
- Stéblo citronové trávy, přepůlené 1 ks
- Nastrouhaná limetková kůra 2 lžička
- Koriandr 3 snítka
- Rybí omáčka 1.2 lžička
- Červená chilli paprička, pokrájené 4 ks
- kuřecí prsa, tence pokrájená 2 ks
- Fazolové lusky, očištěné a zbavené stopek 150 g
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek pokrájejte na kolečka a každé pak na čtvrtiny. Kokosové mléko, citronovou travu, limetkovou kůru, koriandr, rybí omáčku a chilli papričky dejte do větší hlubší pánve a na středním plameni zahřívejte až k varu. Ztlumte oheň, přidejte lilek a vařte 15-20 minut. Přidejte maso i fazolové lusky a vařte, dokud není maso měkké; zhruba pět minut. Osolte podle chuti, ozdobte koriandrem a půlkami chilli papriček.