

Kokosová polévka s kari

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Kokosové mléko 400 ml
- Červená kari pasta 1 lžička
- Rybí omáčka 1 lžička
- Rýžové nudle 1 hrst
- Hrášek 1 hrst
- Cukrový hrášek 1 hrst
- Vařené kuřecí maso 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Limeta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Přivedte k varu 400 ml kokosového mléka, lžičku červené kari pasty a lžičku rybí omáčky. Vsypete po hrsti rýžových nudlí, hrášku, pokrájeného cukrového hrášku a vařeného kuřecího masa. Dosolte a po 2 minutách vypněte. Podávejte s dílky limety.