

Polévka z pečeného česneku s kokosovým krémem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek palice 3 ks
- Olej 1 lžíce
- Cibule, najemno 1 ks
- Kokosový krém 400 ml
- Loupané mandle, opražené umleté 4 hrst
- Ciabatta 3 ks
- Mléko 300 ml
- Voda 500 ml
- Nasekaná pažitka 1 hrst
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 □ Rozpalte troubu na 180 °C. Palice česneku dejte na plech a pečte asi 30 minut, dokud není dužina česneku úplně měkká.

2 □ Na oleji nechte zesklivatět cibuli a pak vmíchejte kokosový krém. Prohřejte. Střídku z ciabatt

natrhejte, pečený česnek vymáčkněte ze slupek a s opraženými mandlemi vmíchejte do kokosového krému. Zalijte mlékem, vodou, nechte přejít varem a rozmixujte. Dochuťte solí a pepřem a podávejte posypané pažitkou.