

Krémová polévka se zázvorem a kešu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambor 500 g
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- kokosové mléko 400 ml
- koriandr 1 hrst
- máslo 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- pórek 2 ks
- sojová omáčka 2 lžíce
- zeleninový vývar 1 l
- zázvor 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci nechte rozpustit máslo s olejem. Asi minutu smažte pórek, zázvor, chilli papričku a česnek. Poté přidejte sladké brambory a vývar. Nechte zvolna vařit, až brambory změknou. Vmíchejte kokosové mléko a koriandr a rozmixujte na krém.

Kešu oříšky zakapejte sójovou omáčkou a v troubě opékejte 15 minut při 180°C. Polévku osolte, opepřete a podávejte s opečenými oříšky.

Poznámka:

kousek zázvoru - 2mm