

Indická mrkvová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- větší nastrouhané mrkve 4 ks
- rozinky 40 g
- kari 1 lžička
- zeleninový vývar 1 kostka
- koňak 50 ml
- zakysaná smetana 1 ks
- máslo 40 g
- sůl, bílý pepř 1 lžička
- citron 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev na másle osmažíme. Přidáme omyté rozinky, kari a zalijeme vodou. Poté přidáme polévkovou kostku a chvíli povaříme. Než se mrkev zcela rozvaří (ale už je dostatečně měkká), vařit přestaneme. Dochutíme solí a bílým pepřem a přilijeme koňak. Smetanu si každý přidává podle svého přímo do talíře. Do talíře vložíme plátek citronu.