

Citronová polévka s kari

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 2 lžíce
- Voda 700 ml
- Kari koření 2 lžička
- Olej 1 lžíce
- Kuřecí bujón 1 ks
- Smetana na vaření 200 ml
- Pepř, sůl 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve jsem si udělala základ z másla a mouky. K tomu jsem si přidala kari koření. Asi takovou minutku jsem je spolu pražila a pak jsem přidala vodu a kuřecí bujón. Na mírném ohni jsem to vařila 15 min., Pak jsem přidala smetanu na vaření, ale zkoušela jsem to dělat i s jogurtem. I tímto způsobem dosáhneme výbornou orientální chuť. Přidala jsem ještě pepř, sůl a šťávu z citronu (podle chuti). Několik minut jsem to ještě vařila a polévka byla hotová.