

Kari polévka s kokosovým mlékem a tofu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jarní cibulka 2 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Nastrohaný zázvor 1 lžička
- Kešu oříšky 1 hrst
- Kari koření 2 lžička
- Kurkuma 1 lžička
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Kokosové mléko 400 ml
- Kuřecí vývar 600 ml
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Uzené tofu 200 g
- Hlávka červeného zelí 1.4 ks
- Mrkev 2 ks
- Čerstvý koriandr 2 hrst
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku nasekejte najemno a orestujte na olivovém oleji s chilli papričkou, nastrohaným zázvorem a

nasekanými kešu oříšky. Přidejte kari koření a kurkumu, jemně orestujte a přilijte rybí omáčku, kokosové mléko a vývar. Krátce povařte, dochuťte solí a pepřem. Nakrouhané hlávkové zelí spařte vroucí vodou a nechte okapat. Polévku ozdobte zelím, na nudličky nakrájenou mrkví, nasekaným koriandrem a na troše oleje orestovanými kostičkami tofu.