

Ostrá kokosová polévka s tofu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzený tofu 250 g
- Olivový olej 1 ks
- Menší červená cibule 1 ks
- Větší mrkev 2 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Chilli papričky 2 ks
- Kurkuma 1 lžíce
- Zeleninový vývar 500 ml
- Kokosový mléko 400 ml
- Kompotované mango 200 g
- Jarní cibulky 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tofu nakrájíme na plátky a opečeme je na troše oleje v pánvi. Pak tofu vyjmeme a nakrájíme na kostičky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Mrkev s řapíkatým celerem očistíme a pokrájíme na malé kousky. Chilli papričku nasekáme.

V hrnci na oleji orestujeme cibuli s chilli papričkou, mrkví a řapíkatým celerem. Vše zaprášíme kurkumou, promícháme a zalijeme vývarem i kokosovým mlékem. Asi 10 minut povaříme.

Když mrkev změkne, přidáme do polévky na menší kousky nakrájené mango, nasekanou jarní cibulku a opečené tofu. Ochutíme solí i pepřem a už jen prohřejeme.