

Kuřecí polévka s kokosovým mlékem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí čtvrtky bez kůže 2 ks
- Menší cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Nové koření 4 kulička
- Kuličky černého pepře 1.2 lžička
- Sůl dle chuti 1 ks
- Kokosové mléko 250 ml
- Badyán 1 ks
- Kousek skořice 1 ks
- Kukuřičný klas 1 ks
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Uvařená vejce 2 ks
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čtvrtky kuřete zalijte asi 1,5l studené vody. Přidejte očištěnou cibuli, mrkev, petržel, nové koření a kuličky pepře. Osolte. Přiveďte k varu a na mírném ohni vařte asi 30 minut. Vývar scedte a oberte kuřecí maso. Do vývaru přidejte kokosové mléko, badyán a skořici. Na mírném ohni vařte asi 15

minut, pak do něj vraťte maso. Kukuřici potřete olejem a osolte. Na grilu ji pečte ze všech stran. Pak nožem z klasu okrájejte zrnka kukuřice. Polévku podávejte s polovinou vejce, grilovanou kukuřicí a na kolečka nakrájenou chilli papričkou zbavenou semen.