

Čočková polévka s kokosovým mlékem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kokosový olej 2 lžíce
- Česnek, oloupaný a nasekaný 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Mletý kmín 1.5 lžička
- Kari koření 1 lžička
- Sušený tymián 1 lžička
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Zelená čočka, propláchnutá 300 g
- Bobkové listy 2 ks
- Kokosové mléko 400 ml
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- **Na ozdobu**
- Čerstvý koriandr 1 špetka
- Čerstvý tymián 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji opečte cibuli a česnek. Přidejte kmín, kari, tymián a skořici a minutu opékejte, až se koření

rozvoní. Přilijte vývar, přidejte čočku a bobkové listy. Přiveďte k varu, ztlumte pramen a zvolna vařte 35-40 minut, dokud není čočka měkká. Polévku rozmixujte, přidejte kokosové mléko a prohřejte. Pokapejte zbylým kokosovým mlékem a ozdobte bylinkami.