

Krevetová polévka s kokosovým mlékem a citrónovou trávou a limetkovými listy



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 5min

Celkový čas: 35min , Porce: 1

36 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Havlíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/krevetova-polevka-s-kokosovym-mlekiem-a-citronovou-travou-a-limetkovymi-listy>

Příprava

Zázvor, česnek, mrkev a cibuli nakrájíme na slabé plátky. Na olivovém oleji orestujeme nejdříve mrkev, poté zázvor, česnek a nakonec cibuli. Po minutě restování přidáme krevetový vývar, kokosové mléko, citrónovou travu, limetové listy a koriandr. Povaříme jednu minutu a servírujeme. Do talíře vložíme nakrájený pok-choi, listy koriandru, na slabé plátky nakrájené žampiony, krevety a plátky chilli. Vše je tepelně neupravené, proto je potřeba vše zalít co nejvíce teplou polévkou.

Ingredience

- ✓ 2 krevety
- ✓ 1 dcl rybího vývaru
- ✓ 15 g čínského zelí
- ✓ 25 g mrkve
- ✓ 25 g cibule
- ✓ 1 g koriandru
- ✓ 5 g citronové trávy
- ✓ 1 g chilli
- ✓ 2 g žampionů
- ✓ 2 g zázvoru
- ✓ 2 g česneku
- ✓ troška kokosového mléka
- ✓ 4 limetkové listy
- ✓ 4 listy pok choi

Kategorie

Výjimečný den, Thajská, Finančně nenáročná, Labužník, Návštěva, Rodina, Polévka

