

# Polévka z kokosu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1784** kalorií , **0 g** cukrů , **160 g** tuků , **72 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/polevka-z-kokosu>

## Příprava

V hrnci si rozpálíme olivový olej a osmahneme na něm na kostičky nakrájeného lososa a na plátky nakrájený zázvor. Když je losos měkký, přilijeme kokosové mléko, rybí omáčku, chilli omáčku, celé chilli papriky a vaříme cca 15 minut. Když je polévka skoro hotová, přidáme citrónovou šťávu z jednoho citrónu a dle chuti osolíme.

## Ingredience

- 500 ml kokosového mléka
- 1 ks zázvoru
- 1 ks citrónu
- 2 lžíce chilli omáčky
- 2 ks chilli papriček
- 250 g lososa
- 4 lžíce olivového oleje
- špetka soli
- 2 lžíce omáčky Thai Pride (rybí omáčky)

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Polévka