

Thajská dýňová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

885 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/thajska-dynova-polevka>

Příprava

Rozehřejte kastrol na střední teplotu. Přidejte dýni nakrájenou na kostky asi 1,5 x 1,5 cm a curry pastu. Opékejte dýni a pastu za stálého míchání asi 2 - 3 minuty. Jakmile se směs začne přichytávat na dno kastrolu přidáme kokosové mléko. Povaříme 1 - 2 minuty za stálého míchání. Přidáme asi půl litru studené vody a polévku přivedeme k varu, pak snížíme teplotu a pomalu vaříme asi 1/2 hodiny za občasného promíchání. Když dýně změkne polévku ochutnáme a dle potřeby či chuti osolíme a opepříme. Můžeme podávat a nebo můžeme polévku umixovat dohladka. Na talíři nebo na misce polévku ozdobíme nahrubo nasekanou natí koriandru.

Ingredience

- 1 kg dýně (očištěné)
- 2 lžíce červené kari pasty
- 1/4 l kokosového mléka
- hrst listů koriandru

Kategorie

Halloween, Thajská, Vegetariánská, Podzim, Zima, Finančně náročnější, Zelenina, Exotika, Labužník, Vegetarián, Polévka

