Thajská polévka z červené čočky batátů

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Kari nasucho opečeme v hrnci, po zhruba 2 minutách přidáme olivový olej, 2 cibule, jablko, koriandr, zázvor a opékáme 5 minut. Podle chuti osolíme. Poté vsypeme nastrouhané brambory, zalijeme vývarem, vmícháme čočku, mléko a necháme 20 minut probublávat. Pak rozmixujeme tyčovým mixérem. Dochutíme solí, pepřem a šťávou z limety. Podáváme s čerstvým koriandrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Limetky** - 20 g
- **Koriandr čerstvý** - 3 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 1200 g
- **Koriandr celý 20 g** - 10 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 4 g
- **Kari 25 g** - 8 g
- **Batáty sladké** - 800 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Jablka červená** - 50 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE