



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Poriluk
2 kom	Stabiljke celera
1 kom	Pastrnjak
4 kom	Mrkve
2 žlice	Ulja
1 žlica	♦ Začinsko bilje i sušeno povrće za temeljac
1 žličica	♦ Curry Madras
180 ml	Kokosovog mlijeka
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

Krem juha od kokosa i mrkve

⌚ 40—45 Min 

Priprema

- 1 Mrkvu i pastrnjak ogulite i narežite. Poriluk narežite na kolutiće, a celer nasjeckajte.
- 2 U loncu zagrijte ulje i pirjajte poriluk 2 minute. Dodajte ostalo povrće i pirjajte još 10 minuta.
- 3 Dodajte začinsko bilje za temeljac i Curry Madras, kratko popržite pa ulijte oko 1 l vode. Posolite i kuhajte 30 minuta.
- 4 Izblendajte juhu, dodajte kokosovo mlijeko i kuhajte još 2 minute. Po potrebi dodatno začinite i poslužite.

