



Šošovicová polievka s kokosovým mliekom

⌚ 30—40 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

250 g	Červená šošovica
1 kus	Cibuľa, malá
1 kus	Zázvor, kúsok veľkosti prsta
1 PL	Kokosový olej
2 kus	Baby zemiaky
250 ml	Zeleninový vývar, číry
400 ml	Kokosové mlieko
2 PL	Šťava z limetky
1 PL	♦ Karí koreninový prípravok
	Listy koriandra, nasekané

- 1 Ošúpte cibuľu a zázvor a nasekajte ich nadrobno V hlbokom hrnci zohrejte trochu kokosového oleja. Poduste cibuľu a zázvor. Zemiaky nastrúhajte na hrubom strúhadle priamo do hrnca a nechajte ich podusiť.
- 2 Šošovicu premyte v sitku, nechajte odkvapkať a pridajte do hrnca. Pridajte kari korenie Kotányi a zalejte zeleninovým vývarom.
- 3 Po pár minútach varenia primiešajte kokosové mlieko a nechajte ešte 15 – 20 minút povariť na miernom ohni. Pravidelne miešajte.
- 4 Keď je šošovica uvarená, polievku rozmixujte na požadovanú konzistenciu. Nakoniec ochuťte limetkovou šťavou, ozdobte koriandrom a podávajte.

