



# 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.

