

## INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Veggies  
Rezančeky

3 červené papriky

400 ml kokosového mlieka

3 lyžičky červenej kari pasty

niekoľko vetvičiek koriandru



## PRÍPRAVA

### 1. OPRAŽTE PAPIKU A VEGGIE REZANČEKY

Papriku nakrájame na prúžky a opražíme ich, spolu s veggie rezančkami, na miernom ohni po dobu 5-tich minút.

### 2. VARTE SPOLOČNĚ KOKOSOVÉ MLIEKO A KARI PASTU

Pridáme kokosové mlieko, pastu z červeného kari a varíme všetko spolu asi 10 minút.

### 3. OZDOBTE A PODÁVAJTE!

Hotovú polievku nalejeme do misiek a ozdobíme koriandrom.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)