

POLIEVKA Z ČERVENÉHO KARI S VEGGIE REZANČEKMI

INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Veggies
Rezančeky

3 červené papriky

400 ml kokosového mlieka

3 lyžičky červenej kari pasty

niekoľko vetvičiek koriandru

 2 PORCIÁCH

 20 MIN

 JEDNODUCHÝ

PRÍPRAVA

1. OPRAŽTE PAPIRIKU 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**