

# Krevetová polévka s kokosovým mlékem a citrónovou trávou a limetkovými listy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 35min , Porce: 1

**36** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Havlíček

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krevetova-polevka-s-kokosovym-mlékem-a-citronovou-travou-a-limetkovymi-listy>

## Příprava

Zázvor, česnek, mrkev a cibuli nakrájíme na slabé plátky. Na olivovém oleji orestujeme nejdříve mrkev, poté zázvor, česnek a nakonec cibuli. Po minutě restování přidáme krevetový vývar, kokosové mléko, citrónovou travu, limetové listy a koriandr. Povaříme jednu minutu a servírujeme. Do talíře vložíme nakrájený pok-choi, listy koriandru, na slabé plátky nakrájené žampiony, krevety a plátky chilli. Vše je tepelně neupravené, proto je potřeba vše zalít co nejvíce teplou polévkou.

## Ingredience

- 2 krevety
- 1 dcl rybího vývaru
- 15 g čínského zelí
- 25 g mrkve
- 25 g cibule
- 1 g koriandru
- 5 g citronové trávy
- 1 g chilli
- 2 g žampionů
- 2 g zázvoru
- 2 g česneku
- troška kokosového mléka
- 4 limetkové listy
- 4 listy pok choi

## Kategorie

Výjimečný den, Thajská, Finančně nenáročná, Labužník, Návštěva, Rodina, Polévka



