

Mrkvová krémová polévka s kokosovým mlékem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	přepuštěné máslo (ghí)
1 ks	červená cibulka
1 stroužek	česnek
500 g	mrkev
1/2 lžičky	nastrouhaný čerstvý zázvor
1/2 lžičky	sušený rozmarýn
trochu	(římský) kmín
250 ml	kokosové mléko (pár lžic si necháme na ozdobu)
1/2 litru	voda
podle chuti	sůl, pepř a chilli
	čerstvý koriandr na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme máslo a přidáme nadrobno nakrájenou cibulku. Dále přihodíme nasekaný česnek a zázvor, krátce osmahneme a necháme rozvonět. Mezitím oloupeme mrkev a pokrájíme ji na menší kolečka, pár minut restujeme. Poté přisypeme rozmarýn a římský kmín, promícháme. Podlijeme vodou a necháme vařit, dokud mrkev nezměkne. Poté přilijeme kokosové mléko a vše důkladně rozmixujeme do hladka. Dochutíme solí, pepřem a chilli. Mrkvovou polévku servírujeme s trochou kokosového mléka a ozdobenou koriandrem.