

Pikantní batátovo-mrkvový krém

středně složitá příprava 45 min

Porcí 0 - 4

Cena 50 až 100 Kč

SUROVINY

1 lžíce	kokosového oleje
2 hrnky	cibule
2 stroužky	česneku
1 lžička	čerstvého zázvoru
2 lžičky	červené kari pasty
4 hrnky	zeleninového vývaru či vody
1/4 hrnku	burákového nebo mandlového másla
3 hrnky	batátů
3 hrnky	mrkve
	sůl, pepř
	čerstvý koriandr
	opražená slanina na ozdobu
	limetková šťáva

POSTUP

krok 1

Na kokosovém oleji zpěníte cibulku s česnekem a zázvorem.

krok 2

Po chvíli vmíchejte kari pastu a nechte cibuli zesklivatět.

krok 3

V malém množství vývaru pořádně promíchejte mandlové nebo burákové máslo a směs přidejte do hrnce s cibulkou.

krok 4

Přidejte mrkev a batáty a chvíli smažte. Poté zalijte zbytkem vývaru a osolte.

krok 5

Ztlumte na nízký ohřev a polévku vařte, dokud brambory a mrkve nezměknou (asi 15 - 20 minut).

krok 6

Hotovou polévku rozmixujte do hladkého krému.

krok 7

Dochuťte solí, pepřem, limetkovou šťávou a klidně i troškou chilli a znovu trochu rozmixujte.

krok 8

Ozdobte koriandrem a popřípadě i opečenou slaninou.