

ČERVENÁ KARI POLÉVKA S GRILOVANÝMI NUDLIČKAMI

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 20 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet grilované nudličky

150 g rýže

3 červené papriky

3 lžičky červené kari pasty

koriandr

400 ml kokosového mléka

Vyzkoušejte tento snadný vegetariánský recept, hotový za 20 minut! Připravené z červeného kari, kokosového mléka, papriky a našich Garden Gourmet grilovaných nudliček, bohatých na bílkoviny.

PŘÍPRAVA

1. UVAŘTE RÝŽI A ORESTUJTE ZELNINU

Uvařte rýži podle návodu na obalu. Papriku nakrájejte na proužky a na mírném ohni je spolu s grilovanými nudličkami opékejte asi 5 minut.

2. GRILOVANÉ NUDLIČKY NECHTE POVAŘIT V KOKOSOVÉM MLÉCE S KARI PASTOU

Přidejte grilované nudličky Garden Gourmet, kokosové mléko a červenou kari pastu a nechte přibližně 10 minut vařit.

3. PODÁVEJTE S RÝŽÍ. DOBROU CHUŤ!

Nandejte polévku na talíře, ozdobte koriandrem a podávejte s rýží v mističkách.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**