

Polévka milagutannír

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g skopového, hovězího, kuřecího nebo slepičího masa

50 g mletého kokosu

50 g másla

4 lžíce rýže

3 lžičky koření kari

2 cibule

2 lžíce kečupu

lžička mletého pepře

lžička tlučeného kmínu

0,25 litru mléka

0,25 lžičky skořice

0,5 lžičky tlučeného hřebíčku

citrón

sůl

Postup

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do vody, osolíme a vaříme. V menší nádobě uvedeme do varu mléko, šálek vody a kokos a vyvaříme asi na polovinu. Nakrájenou cibuli osmažíme na másle dozlatova. Veškeré koření, kečup a rýži přidáme do polévky a vaříme doměkka. Když je to hotovo, vlijeme kokosové mléko a osmaženou cibulku s máslem, ochutíme tenkými plátky citrónu a podáváme.