



przepisy.pl

## Warzywna zupa z czerwonego curry



 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- dymka ze szczypiorkiem - 4 sztuki
- mały kalafior - 1 sztuka
- kawałek świeżego imbiru - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- wegetariańska tajska czerwona pasta curry - 2 łyżki
- zielona, mrożona fasolka - 200 gramów
- pomidory koktajlowe - 200 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- mleko kokosowe - 250 mililitrów
- olej roślinny do smażenia - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę, szczypior i kolendrę. Kalafiora pokrój w drobne różyczki, imbir zetrzyj na tarce.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż cebulę. Zalej 800 ml wody, dodaj bulion warzywny, mleko kokosowe, imbir, fasolkę szparagową i kalafiora. Całość gotuj około 15 minut, a następnie dodaj pomidorki koktajlowe przekrojone na pół, kolendrę i szczypior.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)