

Kokosowy krem z dyni



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynie	1 kg
toffu	200 g
pasta curry	1 łyżka
mleczko kokosowe	250 ml
natka	1 pęczek
bulion warzywny	1 l
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondla wlać bulion i zagotować. Dodać pastę curry, gotować kilka minut aż się rozpuści. Dodać pokrojoną dynię i gotować ok 20 min. i zmiksować. Dodać mleczko kokosowe i pokrojone w kosteczkę toffu. Zagotować i przelać do misek.