



# JARNÍ MUNGO POLÉVKA S PEČENOU ZELENINOU

*Jednoduchý recept k obědu i večeři*

## INGREDIENCE

- ½ balení mungo fazolek
- 2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 5 rajčat
- 200 ml bílého vína
- 3 větší brambory
- mladé kopřivy
- sůl
- pepř
- 1 polévková lžíce kurkumy
- 1 lžíce kokosové Korma pasty od Patak's
- koriandr
- citronová tráva
- sojová omáčka

**KAŽDODENNÍ INSPIRACE  
NA ORIENT-FOOD.CZ**

## POSTUP

- 01** Rajčata a brambory nakrájejte na malé kousky a dejte péct do trouby. Mělo by to vyjít cca. 20 min při 200 stupních.
- 02** Cibuli a česnek nakrájejte na kroužky a orestujte na olivovém oleji.
- 03** Přidejte Korma pastu, bílé víno a nechte opékat
- 04** Přidejte část mungo fazolek, kopřivy a koření - kurkumu, koriandr, citronovou trávu, osolte a opepřete.
- 05** Nechte povařit zhruba 5 minut a odstavte.
- 06** Ponorným mixérem rozmixujte do hladka.
- 07** Přidejte zbytek mungo fazolek, sojovou omáčku a ještě dalších 5 minut povařte.
- 08** Dochutěte podle chuti. Můžete přidat další bylinky či citronovou šťávu, fantazii se meze nekladou!