



## Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Dýňová krémová polévka
- NIKAL BIO Africké koření
- 100 ml kokosového mléka
- ½ chilli papričky, bez jadýrek a jemně nasekané
- 2 lžice sójové omáčky
- 3 lžice čerstvé limetkové šťávy
- 4 jarní cibulky, nakrájené na malé kostičky
- 8 královských krevet, vyloupaných

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Sladkokyselá pikantní kokosovo-dýňová polévka s krevetami v africkém stylu



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

### Příprava:

Do hrnce dáme 700 ml vody a přivedeme k varu. Nasypeme 60 g **NIKAL Dýňové krémové polévky** a promícháme metličkou na sníh. Přilijeme 100 ml kokosového mléka a necháme vařit asi 3 minuty. Přidáme nasekanou chilli papričku, sójovou omáčku a 3 lžice limetkové šťávy. Část z jarní cibulky necháme na dekoraci a zbytek dáme do polévky.

Polévku stáhneme na nejnižší teplotu a necháme 5 minut prohřívát. Mezi tím na pánvi rozehřejeme **NIKAL 100% rostlinný tuk** a garnele, okořeněné s **NIKAL BIO Africkým kořením**, osmažíme po obou stranách asi 2 minuty.

Polévku nalijeme do polévkových misek, přidáme garnele a nazdobíme cibulkou.

**TIP:** Místo královských garnel můžete dát vařené kuřecí maso nebo orestované rybí filety.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 4,1 g tuk • 25,2 g sacharidy • 3,3 g bílkoviny • 2 g vlákniny • Energetická hodnota 150 kcal