

## Duet kremów szparagowych z grillowanymi krewetkami



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>białych i zielonych szparagów</b>	300 g
<b>ziemniaki</b>	2 nieduże
<b>cebuli</b>	1 sztuka
<b>oliwy z oliwek</b>	100 ml
<b>rosółu warzywnego KUCHAREK</b>	2x500 ml
<b>śmietany 36%</b>	200 ml
<b>cukier</b>	--
<b>krewetek 16/20</b>	80 g
<b>sambal oelek</b>	1/2 łyżeczki
<b>upalonych ziaren słonecznika</b>	1 łyżka
<b>imbir</b>	1/2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	--

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dwóch garnkach zagotować po 500 ml rosółu warzywnego. Na oliwie z oliwek podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie dodać ją do gotujących się wywarów. Szparagi umyć, obrać i włożyć do wywaru, każdy rodzaj osobno. Zupy doprawić do smaku cukrem oraz solą czosnkową i pieprzem Prymat. W celu zagęszczenia zupy można dodać do każdej z nich po jednym ziemniaku. Zupy zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji i zabielić śmietaną. Krewetki zamarynować w oliwie z oliwek, imbirze i sambal oelek, zgrillować i podawać wraz z zupą. Całość posypać upalonymi ziarnami słonecznika. .