zupa krewetkowa

ANITA21

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sos rybny	
sos ostrygowy	
OSTRA PAPRYCZKA	
grzyby mun	
makaron ryżowy	
marchewka	2 szt
trawa cytrynowa	2 szt
kostka rosołowa	
cebula biała	
krewetki duże	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marchewke kroimy w cieńkie paseczki
makaron ryzowy zalewamy wrząca eodą tak samo robimy z grzybami mun
równiez przygotowujemy kostke rosołowa (zalać wrzącą woda)
do woka dajemy troszkę oliwy i jak sie już pogrzeje wrzucamy wczesniej przygotowaną marchewke i cebule 1/4 prze około 5 min podsmażamy nastepnie dodajemy fasole szparagową ilość dowola ja daje średno 1/2 opakowania i ponownie pozostawiamy na ogniu 5 min
w miedzy czasie kriomy grzybki na cieńkie paski
do woka dajemy wywar z kostki lub bulionetki ja daje przeważnie 1-1/5 litra zalezy ile chcemy miec zupy :)
znowu czekamy 5 min. teraz dodajemy posiekane grzybki , trawe cytrynową oraz papryczkę i po ponownych 5 min.
dodajemy krewetki tu wzaleznośic jak kto luby ja daje ich dośc dużo
zupa musi nam się zagotować i wtedy doajemy 3 łyzki sosu rybnego oraz 4 łyzki sosu ostrygowego do całości dodajemy makaron ryżowy i anjlepiej go troszkę pociąc aby nie był za długi
zupe przykrywamy i pozostawiamy na wolnym ogniu na 15-20 min
zupa jest najlepsza tak po godzinie jak wszystkie składniki sie wymieszają

życze smacznego