

Zupa z krewetek



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki z pancerzykami	1/2 kg
włoszczyzna	1 pęczek
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
białe wino	250 ml
przecier pomidorowy	2 łyżki
kremówka	250 ml
sól	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
sok z cytryny	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki obrać, ale nie płukać. Puste pancerzyki gotować przez 5 minut w 1/2 l wody. Wywar przecedzić. Wywar zamrozić. Warzywa pokroić w drobną kostkę i zeszklić na maśle. Dodać mąkę i chwilę zasmażać. Wywar rozmrozić i dodać wino. Gotować przez 10 minut. Przecedzić jeszcze raz i ponownie zagotować. Dodać resztę składników, doprawić do smaku. Dodać mięso z krewetek. Mięso podgrzać w zupie ale nie gotować.