

Doradca Smaku VIII: Zupa ziemniaczana z krewetkami, odc. 24



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki	12
por	1
cebula biała	1
ziemniaki	3 duże
śmietana 30%	100 ml
masło	50 g
wino białe wytrawne	100 ml
bulion warzywny	1 l
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Liść lubczyku suszony Prymat	
Ziele angielskie całe Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane ziemniaki, cebulę i pora kroimy w kostkę. W garnku rozgrzewamy masło i przekładamy pokrojone warzywa. Dodajemy ziele angielskie całe, dolewamy bulion warzywny i gotujemy przez 10 minut.
- KROK 2 Oczyszczone krewetki przekrajamy delikatnie na pół (nie do końca) smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną masła. Doprawiamy solą i chili. Smażymy po minucie z każdej strony. Następnie dolewamy wino.

KROK 3 Zupę doprawiamy lubczykiem i solą. Dolewamy śmietanę. Gotujemy jeszcze 2-3 minuty. Gotową zupę podajemy z krewetkami.