

# Polévka s krevetami nebo garnáty

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 30min , Porce: 6

794 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-s-krevetami-nebo-garnaty>

## Příprava

Mléko a rýži přivedeme do varu. Přikryjeme pokličkou a vaříme 20 minut na mírném plameni. Přidáme zeleninový bujón, citrónovou šťávu, sůl a pepř dle chuti. Vaříme dalších 5 minut. Mezitím na rozehřátém oleji osmažíme krevety nebo garnáty a přidáme sojovou omáčku. Servírujeme tak, že do polévky přidáme osmažené krevety nebo garnáty a ozdobíme nakrájenou pažitkou.

### Tip k receptu

Do polévky můžeme přidat 3 lžíce kysané smetany.

## Ingredience

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 200 g oloupaných syrových krevet nebo garnátů
- 0,7 l mléka
- 0,7 l zeleninového bujónu
- 1 lžíce citrónové šťávy
- sůl
- pepř
- pažitka na ozdobu
- 100 g dlouhozrné rýže
- 1 lžíce sojové omáčky

## Kategorie

Výjimečný den, Skotská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Polévka