

Polévka z krevet



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1733 kalorií , **1 g** cukrů , **165 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-krevet>

Příprava

Čerstvé krevety malým kartáčkem dobře omyjeme a vhodíme je do vařící vody. Vaříme 10-15 minut a necháme je ve vodě vychladnout. Z vychladlých krevet odstraníme tenký krunýř, z ocasu vyjmeme maso a střívko odstraníme. Z mouky a másla připravíme světlou jíšku, zalijeme masovým vývarem, dobře rozmícháme a povaříme asi 20 minut. Vložíme maso z krevet, osolíme a po odstavení z plotýnky zalijeme mletou paprikou zpěněnou na másle.



Ingredience

- 1 lžička mleté papriky
- 20 dkg másla
- 4 lžíce hladké mouky
- 12 ks krevet
- 1 l hovězího bujónu

Kategorie

Výjimečný den, Balkánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Polévka