

Krevetová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

812 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krevetova-polevka>

Příprava

Na másle orestujeme cibuli, zalijeme zeleninovým bujonem a povaříme. Mezitím vmícháme do mléka nahrubo nastrouhaný sýr a na mírném ohni za stálého míchání směs zahříváme tak dlouho, dokud se sýr neroztaví. Pozor, aby směs neprošla varem! Do bujonu přisypeme očištěné krevety a vaříme, dokud krevety nezrůžoví. Stáhneme polévku z ohně, dle potřeby dochutíme solí a bílým pepřem, přilijeme do ní teplou sýrovomléčnou směs a dobře promícháme. Krevetovou polévku podáváme hustě posypanou zelenou natí a s bagetou.

Ingredience

- 300 g krevet
- 3 středně velké cibule
- 80 g másla
- 0,5 l mléka
- čerstvá petrželová nať
- zeleninový bujón
- 100 g tvrdého sýra
- sůl
- mletý bílý pepř

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Návštěva, Polévka

