
Zupa krem z krewetek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3239 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g swiezych krewetek,

1 mala cebula,

45 g maki,

30 g masla,

100 ml wina,

100 ml smietanki,

1 lyzka przecieru pomidorowego.

Bulion krewetkowo-rybny:

250 g ryby,

skorupki z krewetek,

1 mala cebula,

1 lodyga selera,

1,2 l wody,

sol, pieprz,

skorka z cytryny.

1. Krewetki umyc, obrac ze skorupek, usunac czarne zylki, umyc w osolonej wodzie. Skorupki zachowac do bulionu.

2. Przygotowac bulion: rybe umyc, jarzyny obrac, oplukac. Skorupki utluc w mozdzierzu. W garnku zagotowac wode, wlozyc rybe i jarzyny. Dodac sol i pieprz.

Gotowac 20 min. Przecedzic, dodac potluczone skorupki, skorke cytrynowa, gotowac 15 min. Ponownie przecedzic, odparowac do 1 l.

3. Na masle udusic drobno pokrojona cebule, dodac przecier pomidorowy, oproszyć

maka, wlac bulion i wino. Dodac krewetki, gotowac nie dluzej niz 10 min.

Najladniejsze krewetki wyjac, odlozyc do przybrania. Reszte razem z bulionem

zmiksowac.

4. Do kremu dodac smietane, doprawic sola i pieprzem. Przybrac krewetkami i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)