Krevetová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
300 g malých krevet
50 g másla
1 l kuřecího vývaru
50 ml smetany
1 cibule
3 stroužky česneku
2 rajčata
bazalka
petrželka
sůl
bílý pepř

Postup

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na másle společně s česnekem a krevetami. Zalijeme vývarem, přivedeme k varu a vaříme asi 20 minut. Poté přidáme oloupaná rajčata, nasekanou petrželku a vaříme asi 5 minut. Nakonec přilijeme smetanu a ochutíme solí a pepřem.