Krevetová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g malých krevetek
50 g másla
1 l kuřecího vývaru
50 ml smetany
1 cibule
3 stružky česneku
2 rajčata
bazalka
petrželka

Postup

Cibuli nakrájíme najemno, orestujeme na másle spolu s česnekem a krevetkami. Zalijeme vývarem, uvedeme do varu a vaříme asi 20 minut. Přidáme oloupaná rajčata, nasekanou bazalku, petrželku a vaříme asi 5 minut. Na závěr zjemníme smetanou, ochutíme solí a pepřem.