

Zupa z krewetkami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

300g krewetek
3 średnie cebule
1szkl. gorącej wody
50g masła
4 ZIEMNIAKI
1/2 L mleka
100g żółtego sera
natka pietruszki
sól, pieprz

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 20 PLN
Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- krewetki - 300 dag
- cebula - 3 szt.
- ziemniaki - 4 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło rozgrzewamy na patelni, podsmażamy drobno pokrojoną cebulę na złoto. Cebulę przekładamy do garnka, zalewamy gorącą wodą, dodajemy ziemniaki pokrojone w drobną kostkę doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Do drugiego naczynia wlewamy mleko, mieszamy ze startym serem, podgrzewamy, aż rozpuści się ser. Do garnka w którym gotują się ziemniaki pod koniec gotowania dodajemy oczyszczone krewetki i gotujemy tak długo, aż będą koloru różowego. Następnie zdejmujemy garnek z ognia, wlewamy masę serową i mieszamy, solimy do smaku. Posypujemy natką pietruszki.