

# 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.