

Zupa krem

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Zupa z owocami morza.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- morskie ryby i owoce morza (np. krewetki) - 1 kg
- pomidory - 2 szt.
- por - 1 szt.
- cebule - 2 szt.
- czosnek - 2
- łodyga selera - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -
- tymianek -
- cytryna -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Ryby sprawić, odciąć głowy i ogony, mięso pokroić, krewetki oczyścić ze skorupki, opłukać.
2. Głowy, ogony ryb i skorupki krewetek zalać wodą, dodać rozdrobnione warzywa, jedną cebulę, posolić, gotować pół godziny, przecedzić.
3. Drugą cebulę i czosnek udusić, przetrzeć, połączyć z wywarem, dodać rybę i zioła, ugotować, wrzucić krewetki, gotować chwilę, przyprawić, zmiksować, podawać z plasterkiem cytryny.