

Pórová polievka s krevetami a treskou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na masle orestujeme pokrájanú cibuľu, nahrubo nastrúhanú mrkvu a pridáme nakrájané zemiaky s pórom, čili a korenie. Prilejeme vývar (bujón a voda) a povaríme. Tresku nakrájame na kocky, potrieme citrónovou šťavou, osolíme, okoreníme, pridáme uvarené krevety a necháme v chlade uležať. Polievku rozmixujeme a ochutíme. Pridáme smotanu, pripravené trešcie mäso a krevety a asi 5 minút povaríme. Pred podaním posypeme polievku nasekaným kôprom.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 80 g
- **Mrkva** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pór** - 500 g
- **Kôpor** - 4 g
- **Citróny** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Krevety obielené** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Treska chvostová časť** - 500 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 70 g
- **Maslo** - 40 g
- **Zeleninový bujón** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

