

Polievky a predkrmy

Krémová pórová polievka s obrími krevetami

Počet porcií:

Ingrediencie

- 1 zväzok jarného póru (nazývaného aj jarnej cibulky)
- 200 ml zeleninového alebo kuracieho vývaru
- 200 ml smotany
- 4 obrie krevety
- väčšie množstvo bieleho vína
- olivový olej na smaženie

Spôsob

Príprava:

0

Varenie:

0

Počet porcií:

Náročnosť:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Slovak (Slovakia)'] 0

1. Odstráňte z póru tmavé zelené listy, očistite a nakrájajte pór na tenké prúžky
2. Do hrnca vlejte trochu oleja. Potom na zmiernenie pridajte trochu bieleho vína.
3. Pridajte vývar a smotanu a na nízkej teplote varte 4 minúty.
4. Dochuťte soľou a korením a tesne pred podávaním premixujte zeleninu pomocou Braun MultiQuick do krémovej podoby.
5. Medzitým olúpte kráľovské krevety, odstráňte črievka, nakrájajte na väčšie kocky, dochuťte a rýchlo opražte na horúcom olivovom oleji.
6. Osušte krevety na kuchynskom papieri. Tesne pred podávaním pridajte do horúcej polievky.