

Pórková polévka s krevetami a treskou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na másle orestujeme pokrájenou cibuli, nahrubo nastrouhanou mrkev a přidáme nakrájené brambory, s pórkem, chilli a koření. Přilijeme vývar (bujón a voda) a povaříme. Tresku nakrájíme na kostičky, potřeme citrónovou šťávou, osolíme, opepříme, přidáme uvařené krevety a necháme v chladu uležet. Polévku rozmixujeme a ochutíme. Přidáme smetanu, připravené tresčí maso a krevety a asi 5 minut povaříme. Před podáním sypeme polévku nasekaným koprem.

Ingredience

- **Brambory** - 80 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Pórek** - 500 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Kopr** - 4 g
- **Citróny** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 200 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 70 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Treska ocasní část** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Fish masala 25 g** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

