

Zeleninová polévka s krevetami

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omytý květák rozdělíme na růžičky a oloupané brambory nakrájíme na kostičky. Dáme vařit vodu, přidáme sůl, cukr, květák, brambory, ředkvičky, fazolové lusky, mrkev a hrášek. Zeleninu vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Přidáme krevetky a ještě chvíli povaříme. Zeleninu i krevetky přecedíme a část vývaru ponecháme. Na másle krátce osmažíme krupici, přidáme mléko, Podravka přísadu, polovinu smetany a vše dohromady povaříme asi 5 minut. Přidáme vařenou zeleninu s krevetkami a vaříme ještě asi 5 minut. Nádobu s horkou polévkou stáhneme z ohně, přimícháme žloutky, smíchané se zbylou smetanou a s 2-3 lžícemi polévky. Polévku posypeme nasekaným koprem a podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 300 g
- **Květák** - 350 g
- **Mrkev** - 75 g
- **Ředkvičky** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kopr** - 10 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 75 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 25 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 10 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

