

Polévka s rukolou a mořskými ráčky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Postup přípravy

Krevety marinujeme v citrónové šťávě. Dbáme však na to, abyste nepřekročili dobu marinování 20 minut. Zabráníte tím příliš výrazné citrónové chuti mořských plodů. Těsně před podáváním můžete přidat nakrájené lístky rukoly a polévku zamíchat. Tím podtrhnete kontrastní chuť rukoly v této krémové polévce. Lístky rukoly opláchneme a pečlivě vysušte. Na pánvi krátce orestujeme malé množství rukolových lístků s trochou olivového oleje. Poté je položíme na papírové utěrky, aby odsály přebytečný tuk. Na pánev přidáme máslo a rychle orestujeme krevety s trochou utřeného česneku. Přidáme škrob, promícháme a nakonec přidáme víno. Přilijeme 3 šálky vody a přivedeme k varu. Přidáme jednu polévkovou lžici Podravka přísady a vaříme cca 10 minut. Jemně nakrájíme osušené lístky rukoly a přidáme je do polévky. Krátce polévku vaříme, přidáme smetanu a mletý vícebarevný pepř.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Citróny** - 50 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Krevety vyloupané** 150 g - 250 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé** 0,75 l - 100 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33%** 250 ml - 200 g
- **Pepř čtyř barev celý** 16 g - 4 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku** 200 g - 20 g
- **Podravka natur přísada do jídel** 150 g - 10 g
- **Rukola praná** - 200 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

