

Aksamitna zupa z krewetkami groszkiem i kukurydzą, pachnąca kolendrą

Aksamitna zupa z krewetkami, groszkiem i kukurydzą, pachnąca kolendrą.

 Czas na High: 2-3 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 5 godz.

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 250 ml wody
- 1 kostka rosołowa drobiowa
- 2 duże ziemniaki, obrane i pokrojone w kostkę
- 2 duże cebule
- pokrojone w grubszą kostkę
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 200g słodkiego zielonego groszku pokrojonego
- na 1 cm kawałki
- 1 x 198g słodkiej kukurydzy z puszki
- 3 czubate łyżki stołowe mąki
- 5 łyżek zimnej wody
- 300 ml mleka
- 200g mrożonych rozmrożonych krewetek pokrojonych
- 4 łyżki stołowe posiekanej
- świeżej kolendry
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- Posiekana świeża pietruszka do posypania
-



Wykonanie:

Do kamionkowego naczynia włóż 250 ml wody, kostkę rosołową, ziemniaki, cebulę, czosnek, groszek i kukurydzę

Połącz razem mąkę i 5 łyżek stołowych wody aż otrzymasz rzadką pastę, przełóż do naczynia kamionkowego i delikatnie wymieszaj z resztą. Dopraw solą i pieprzem.

Ustaw naczynie kamionkowe w wolnowarze Crock-Pot i gotuj na ustawieniu LOW przez 4 godziny lub na ustawieniu HIGH przez 2-3 godziny. Po tym czasie odkryj pokrywkę i dodaj mleko, krewetki i kolendrę i gotuj przez kolejną godzinę.

Podawaj z dużą ilością posypanej na wierzchu posiekanej pietruszki.