

Zupa krabowa

Ta kremowa zupa krabowa z wolnowaru to prawdziwa uczta dla zmysłów, inspirowana kuchnią nadmorską, gdzie świeże owoce morza są na porządku dziennym

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 1-2

 Czas na Low: 1-2H

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- -4 szklanki bitej śmietany
- - 3 szklanki świeżego mięsa z kraba, pokrojonego i pozbawionego skorupki
- - 3 łyżki masła
- - 2 łyżeczki startej skórki z cytryny
- - 2 łyżeczki soku z cytryny
- - ½ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- - ½ łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- - ½ szklanki białego wytrawnego wina
- - ½ szklanki groszku ptysiowego
- - Świeża posiekana pietruszka opcjonalnie



Wykonanie:

1. Połącz śmietanę, mięso kraba, masło, skórkę z cytryny, sok z cytryny, gałkę muszkatołową i ziele angielskie w wolnowarze Crock-pot® wymieszaj.
2. Przykryj i gotuj na LOW od 1 do 2 godzin.
3. Dodaj wino i pokruszony groszek ptysiowy. Przykryj i gotuj na LOW jeszcze przez 10 minut.
4. Gotowe Podawaj z posiekaną pietruszką, jeśli chcesz.