



Zupa krem z krewetkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna kremowa zupa z dyni, której smak idealnie dopełniają krewetki, curry, imbir i napój kokosowy. Z pewnością pozytywnie zaskoczy domowników.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Dynię pokrój w kostkę. Marchewki obierz i pokrój w kostkę. Cebulę i czosnek obierz, a potem drobno posiekaj.

Krok 2

Na maśle podsmaż cebulę i czosnek. Dodaj dynię i marchewkę.

Krok 3

W garnku zagotuj wodę. Dodaj dynię z marchewką, cebulą i czosnkiem. Całość gotuj ok. 10 minut, po czym dopraw do smaku. Gotuj kolejne 5 minut, a później wlej napój kokosowy. Całość zblenduj.

Krok 4

Krewetki przesmaż na oliwie z dodatkiem przeciśniętego przez praskę czosnku i soli. Zupę podawaj z krewetkami. Możesz posypać ją dla ozdoby przyprawami i podać np. z grzankami. Smacznego!

Składniki:

1 kg obranej ze skórki dyni

1 cebula

2 ząbki czosnku

2 marchewki

3 szklanki wody

3 łyżki masła łąciate

½ szklanki napoju kokosowego

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka imbiru

1 łyżeczka curry

½ łyżeczki chili

20 krewetek tygrysich

3 łyżki oliwy

ząbki czosnku

½ łyżeczki soli