

Zupa rybna z krewetkami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Pyszna zupka

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Kaloryczność: 523 kCal

Potrzebne składniki:

- morszczuk - 500 dag

- krewetki - 200 dag

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby płuczemy, zalewamy gorącą wodą i moczymy przez godzinę. Następnie odsączamy i kroimy w cienkie paseczki. Dymkę myjemy i drobno kroimy razem ze szczypiorkiem.
Do garnka wlewamy 2 litry wody, wkładamy grzyby oraz kostki rosołowe i gotujemy 20 minut.
Krewetki płuczemy i odsączamy na sitku. Filety (bez rozmrażania) dzielimy na mniejsze kawałki.
Krewetki i rybę obtaczamy w mące i przez 5 minut smażymy na rozgrzanym oleju. Następnie wlewamy sos sojowy oraz wino i dodajemy imbir. Mieszać i przez 5 minut dusimy pod przykryciem.
Tak przygotowaną rybę oraz krewetki przekładamy do gorącego wywaru z grzybami i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Gotujemy jeszcze 5 minut, a na koniec dodajemy cebulkę.