

Krevetový vývar - Bisque



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

794 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/krevetovy-vyvar-bisque>

Příprava

Krevety potřebujeme celé - ve skořápce, protože to je právě hlavní surovinou této polévky. Krevety oloupeme, skořápky si odložíme na vývar a vyloupané krevety si schováme do lednice na jakékoliv jiné využití. V hrnci si rozpálíme olivový a ořechový olej, vložíme dva stroužky česneku, lehce orestujeme, přidáme nakrájený řapíkatý celer, pórek, cibuli, mrkev a rajčata a restujeme. Jakmile je zelenina orestovaná, vložíme krevetí skořápky a promícháme. Vlijeme brandy (případně jiný kvalitní alkohol) a portské. Alkohol je třeba nechat odpařit. Jakmile se alkohol odpaří, přidáme rajský protlak a promícháme. Necháme chvíli povařit, přidáme koření - chilli, bobkový list, tymián a sůl, a zaprášíme moukou. Zalejeme vodou a necháme vařit cca 40 minut. Na konci přidáme smetanu, promícháme a následně polévku přecedíme - musíte přitlačit, abyste dostali ze skořápek veškerou šťávu. Takto přecezenou polévku dáme zpět vařit, zašleháme máslo a můžeme podávat.

Ingredience

- 12 krevet
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 1 cibule
- 1 ks mrkev
- 1 ks pórek
- 4 ks cherry rajčátka
- 100 ml portského vína
- 100 ml Brandy
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce ořechového oleje
- 75 ml rajčatového protlaku
- špetka chilli koření
- bobkový list
- špetka tymiánu
- sůl
- 1 lžíce hladké mouky
- 250 ml smetany
- 2 stroužky česneku
- 50 g másla

Kategorie

Francouzská, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Polévka

