



CHOWDER (porcja dla 2 osób)

Składniki:

- 10 - 12 szt. większych krewetek
- 1/2 litra bulionu rybnego
- 2 - 3 plastry bezglutenowej szynki szwarczwaldzkiej
- 1/2 szklanki śmietany kremówki
- 3 - 4 ziemniaki
- biała część pora
- 1 łyżka oleju
- koperek
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

- oczyścić (usunąć głowę i skorupkę, naciąć wzdłuż grzbiet i usunąć jelito oraz naciąć spodnią część odwłoka i usunąć układ krwionośny) i dobrze wypłukać krewetki
- pokroić szynkę w cienkie paseczki, ziemniaki obrać pokroić w kostkę, a por drobno posiekać
- rozgrzać olej w teflonowym garnku (lub głębszej patelni), wrzucić paseczki szynki i usmażyć na chrupko
- szynkę przełożyć na talerzyk
- na tłuszczu po szynce zeszklić posiekany por, a następnie wrzucić ziemniaki i zalać całość bulionem
- gotować, aż ziemniaki będą miękkie
- wyłożyć z zupy na talerzyk połowę ziemniaków
- do zupy dolać śmietanę i zagotować
- dalej zupę zmiksować na krem
- następnie dodać krewetki, przysmażoną szynkę i odłożone ziemniaki
- zupę doprawić solą i pieprzem do smaku i gotować 3 - 4 minuty
- posiekać koperek
- serwować z posiekanym koperkiem

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl.