

# Krevetová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Kubánské krevety 0.5 plechovka
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 50 g
- Kečup 6 lžíce
- Vývar z kostí nebo zeleniny (nebo kousek masoxu a voda) 1 l
- Mléko 1 dl
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Smetana ke šlehání 5 cl

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vlažným vývarem (vodou s masoxem), rozšleháme a dobře povaříme. Polévku přecedíme, kečup, pepř, sůl a ještě krátce povaříme. Nakonec vmícháme krevety, povaříme ještě dvě minuty a při podávání v šálcích nebo talířích ozdobíme polévku ušlehanou šlehačkou.