




przepisy.pl

Chowder z łososiem, krewetkami i boczkiem



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- boczek - 5 plastrów
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- kartofle - 2 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 5 sztuk
- pieprz kolorowy - 1 łyżeczka
- śmietana - 1 szklanka
- sól - 2 szczypty
- łosoś (dzwonko, głowa, kręgosłup, ogon) - 1 sztuka
- krewetki koktajlowe - 15 dekagramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na głębokiej patelni wytapiamy tłuszcz z boczku pokrojonego w kostkę, zrumienione skwarki wyciągamy i przekładamy do miseczki. Na tłuszczu szklimy rozdrobnioną cebulę i czosnek, dodajemy starte warzywa: marchew, pietruszkę i seler i chwilę dusimy, po chwili dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki.
2. W garnku gotujemy kawałki łososa wraz z głową, ogonem z listkami laurowymi, zielem angielskim, bulionem na włośczyźnie ok. 15 minut. Wykładamy dzwonka łososa. Precedzamy i zalewamy gorącym wywarem warzywa na patelni i gotujemy aż ziemniaki będą półtwarde.
3. W miseczce marynujemy krewetki koktajlowe przyprawą Knorr z cytryną i koperkiem. Następnie obsmażamy je na patelni bez dodatku tłuszczu. Łososa rozdrabniamy i wraz z krewetkami wrzucamy do zupy, gotujemy chwilę. Śmietanę hartujemy z odrobiną soli, dodając wywar cały czas mieszając. Wyłączamy gaz, dodajemy śmietanę i mieszamy całość za pomocą trzepaczki. Zupę rozlewamy do miseczek. Podajemy ją posypaną skwarkami z boczku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl