



przepisy.pl

Zupa kukurydziana z pierożkami i krewetkami



 160 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- kukurydza słodka w puszcze - 4 opakowania
- krewetki 16/30 - 30 sztuk
- Przyprawa Cajun Knorr** - 1 opakowanie
- biała cebula - 2 sztuki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- mleko - 200 mililitrów
- olej - 80 mililitrów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- ser cheddar - 200 gramów
- kości wędzone wieprzowe - 500 gramów
- marchew - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- korzeń pietruszki - 2 sztuki
- biała część pora - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ciasto filo - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- jajko - 1 sztuka
- masło - 100 gramów
- sól - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku umieść obrane warzywa (marchew, seler, por, pietruszkę). Dodaj wędzone kości wieprzowe. Całość zalej 2 litrami wody i gotuj ok. 2 godziny, do momentu aż powstanie intensywny wywar mięsno-warzywny. Następnie przecedź go. Powinieneś otrzymać ponad 1 litr wywaru.
2. Ser zetrzyj na tarce, a natkę kolendry posiekaj. W jednej miseczce umieść roztopione masło, a w drugiej roztrzep jajka.
3. Cebulę, paprykę i czosnek pokrój w drobną kosteczkę. Paprykę odłóż na bok, a cebulę i czosnek podziel na dwie części. Pierwszą część podsmaż w garnku, dodaj odcedzoną kukurydzę z puszki, wywar, kostki rosółowe, śmietanę i mleko. Zupę gotuj ok. 20 minut, po czym przelej do kielicha miksera. Całość dokładnie rozdrobnij i przecedź przez sito z drobnymi oczkami.
4. Na patelni podsmaż pozostałą część cebuli i czosnku oraz paprykę. Dodaj obrane krewetki. Całość smażyć przez 4–6 minut, aż zmienią kolor. Krewetki odstaw na bok, aby przestygły, po czym posiekaj wszystko nożem, dodaj ser i natkę kolendry. Farsz dopraw do smaku przyprawą Cajun Knorr oraz odrobiną soli.
5. Rozmrożone ciasto filo rozłóż na desce i wykroj z niego kwadraty wielkości 15 cm x 15 cm. Resztę ciasta schowaj.
6. Aby uformować pierożek, przygotuj dwa płaty ciasta, posmaruj je masłem. Na środek ciasta nałóż sporą ilość farszu. Brzegi ciasta posmaruj jajkiem i sklej, łącząc je ze sobą na ukos. Gotowe pierożki smażyć z obu stron na złoty kolor na patelni na większej ilości średnio rozgrzanego oleju. Po usmażeniu pierożki ułóż na papierowym ręczniku, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Zupę kukurydzianą podawaj na talerzu wraz z pierożkiem.

