



Zupa chowder z owocami morza

2 porcje

10 minut

Składniki

- 35 g mąki
- 2 krewetki, obrane i oczyszczone
- 2 mule
- 5 małż
- 20 g masła
- 30 g śmietany 30%
- 400 g mleka
- 3 g soli

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 20 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż saute.

4

Dodaj 35 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż saute.

6

Dodaj 400 g mleka. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Smaż saute.

8

Dodaj 2 krewetki, 2 mule, 5 małż oraz 30 g śmietanki i 2 g soli. Zamknij pokrywę kielicha.

9

Smaż saute.

10

Gotowe do podania. Smacznego!