

Овощной суп с креветками



На 100 грамм:
Калорийность: **24.41 ккал.**
Белки: **3.38 г.**
Жиры: **0.28 г.**
Углеводы: **2.41 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ovoshnoj-sup-s-krevetkami/>

Ингредиенты:

- 2,5 л. воды
- 1 кг. очищенных креветок
- 4-5 средних картофелины
- 2 средних морковки
- 3 средних помидора
- 1 болгарский перец
- пучок укропа
- приправы, соль по вкусу

Приготовление:

Нарезать все ингредиенты одинакового размера.

Вскипятить воду, добавить в неё порезанные картофель и морковь, варить 10мин.

В это время залить помидоры кипятком, снять кожицу и порезать помидоры (вместе с семенами и жидкостью).

Порезать перец и укроп.

Через 10 минут добавить в суп перец и помидоры, немного поварить, добавить размороженные креветки и укроп.

Добавить и если нужно - соль по вкусу.

Прокипятить суп.