# Суп с креветками

На 100 грамм:
Калорийность: **60.39 ккал.**
Белки: **6.34 г.**
Жиры: **1.73 г.**
Углеводы: **4.83 г.**

*Страница рецепта:* https://www.yournutrition.ru/recipes/sup-s-krevetkami/

**Ингредиенты:**
- креветки - 450-500 г
- масло оливковое - 1 столовая ложка (можно без)
- лук репчатый - 1/2 шт
- сельдерей - 2 стебля
- чеснок - 3 зубчика
- крахмал кукурузный - 2 столовые ложки
- томатная паста без сахара - 2 столовые ложки
- молоко обезжиренное - 3 стакана
- лавровый лист - 1 шт
- соль - по вкусу
- базилик - 4 листа
- зеленый лук - 3 перышка
- бульон - 2 стакана

**Приготовление:**
Очистите креветки и приготовьте все ингредиенты.
Обжарьте лук и стебель сельдерея.
Добавьте томатную пасту.
Хорошенько перемешайте и протушить пару минут.
Затем влейте молоко с разведённым в неём крахмалом.
Хорошенько все перемешайте.
Добавьте очищенные креветки, базилик и немного острого соуса (по вкусу) Варите в течении 7-10 минут. Суп готов!