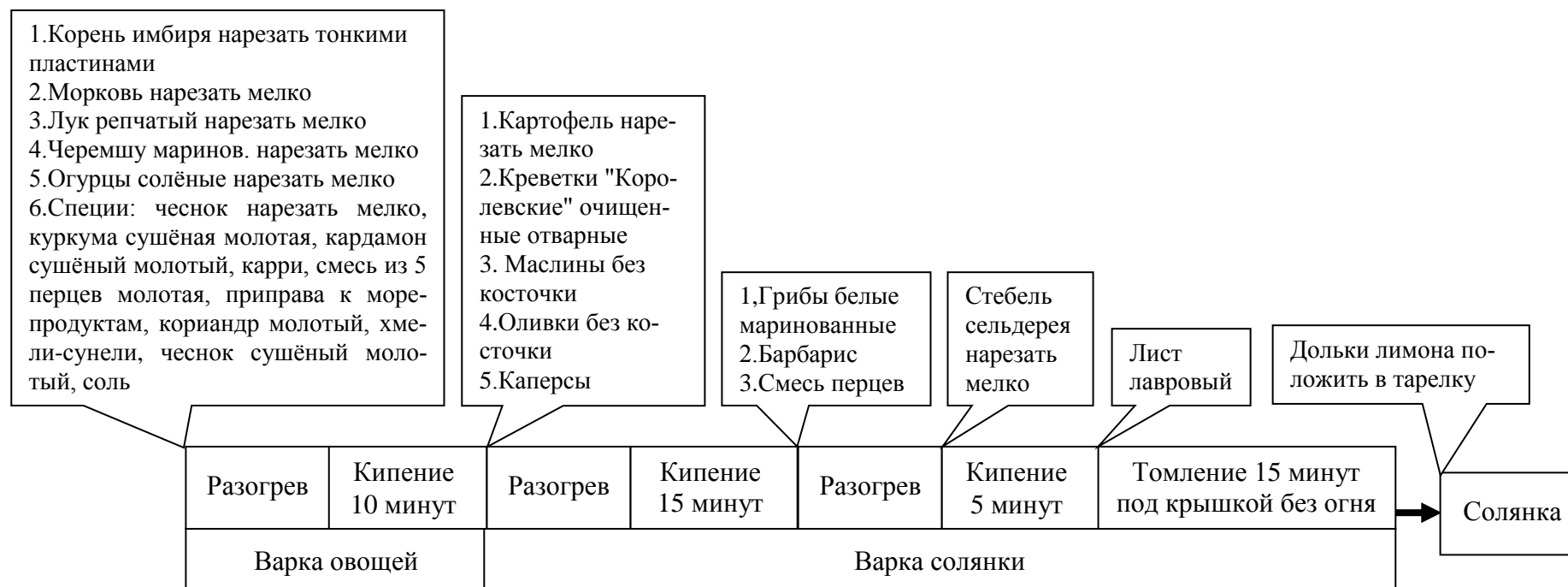


Солянка с креветками и белыми грибами (Хурс С.П. - 11.02.2014)



- | | |
|--|---|
| 1. Креветки Королевские в панцирях отварные – 0,85 кг
2. Огурцы солёные – 4-5 шт.
3. Стебель сельдерея – 2 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Корень имбиря
6. Грибы белые маринованные – 150 г
7. Маслины без косточки – 1 банка
8. Оливки без косточки – 1 банка
9. Каперсы – 1 банка.
10. Черемша маринованная
11. Картофель 4-5 шт.
12. Лук репчатый – 1-2 шт.
13. Чеснок – 1 головка | 14. Куркума сушёная молотая
15. Кардамон сушёный молотый
16. Карри
17. Кориандр молотый
18. Хмели-сунели
19. Смесь перцев молотая
20. Приправа к морепродуктам
21. Барбарис
22. Чеснок сушёный молотый – 20 г
23. Лист лавровый – 5-6 шт.
24. Лимон – 1-2 шт.
25. Соль
26. Вода – 1,5-2 л |
|--|---|



Солянка с креветками и белыми грибами (Хурс С.П. - 11.02.2014)



1. Берём креветки Королевские в панц.



2. Варим креветки Королевские в панц.



3. Чистим креветки Королевские



4. Берём огурцы солёные



5. Готовим огурцы солёные



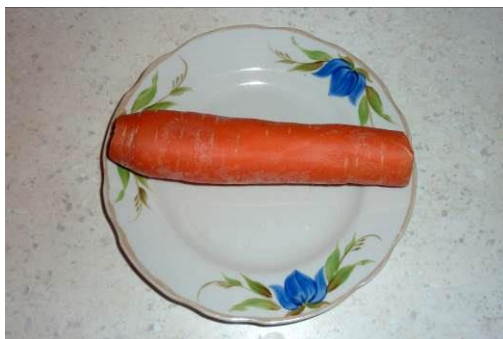
6. Режем огурцы солёные мелко



7. Берём стебель сельдерея



8. Режем стебель сельдерея мелко



9. Берём морковь



10. Режем морковь мелко



11. Берём корень имбиря



12. Чистим корень имбиря

Солянка с креветками и белыми грибами (Хурс С.П. - 11.02.2014)



13. Режем корень имбиря пластинами



14. Берём грибы белые маринованные



15. Режем грибы белые мелко



16. Берём маслины, оливки и черемшу



17. Готовим черемшу



18. Режем черемшу мелко



19. Берём каперсы



20. Чистим картофель



21. Режем картофель мелко



22. Чистим лук репчатый



23. Режем лук репчатый мелко



24. Берём чеснок

Солянка с креветками и белыми грибами (Хурс С.П. - 11.02.2014)



25. Чистим чеснок



26. Режем чеснок мелко



27. Готовим специи



28. Отмеряем пропорции специй



29. Берём барбарис сушёный



30. Кладём корень имбиря в кастрюлю



31. Кладём морковь в кастрюлю



32. Кладём лук репчатый в кастрюлю



33. Кладём черемшу в кастрюлю



34. Кладём огурцы солёные в кастрюлю



35. Кладём чеснок в кастрюлю



36. Кладём специи в кастрюлю

Солянка с креветками и белыми грибами (Хурс С.П. - 11.02.2014)



37. Кладём картофель в кастрюлю



38. Кладём креветки в кастрюлю



39. Готовим оливки, маслины и каперсы



40. Кладём оливки, маслины и каперсы в солянку



41. Кладём белые грибы в солянку



42. Кладём барбарис в солянку



43. Готовим смесь перцев



44. Кладём смесь перцев в солянку



45. Перемешиваем солянку



46. Кладём стебель сельдерея в солянку



47. Кладём лист лавровый и тимьян под крышкой без огня



48. Солянка украшается дольками лимона