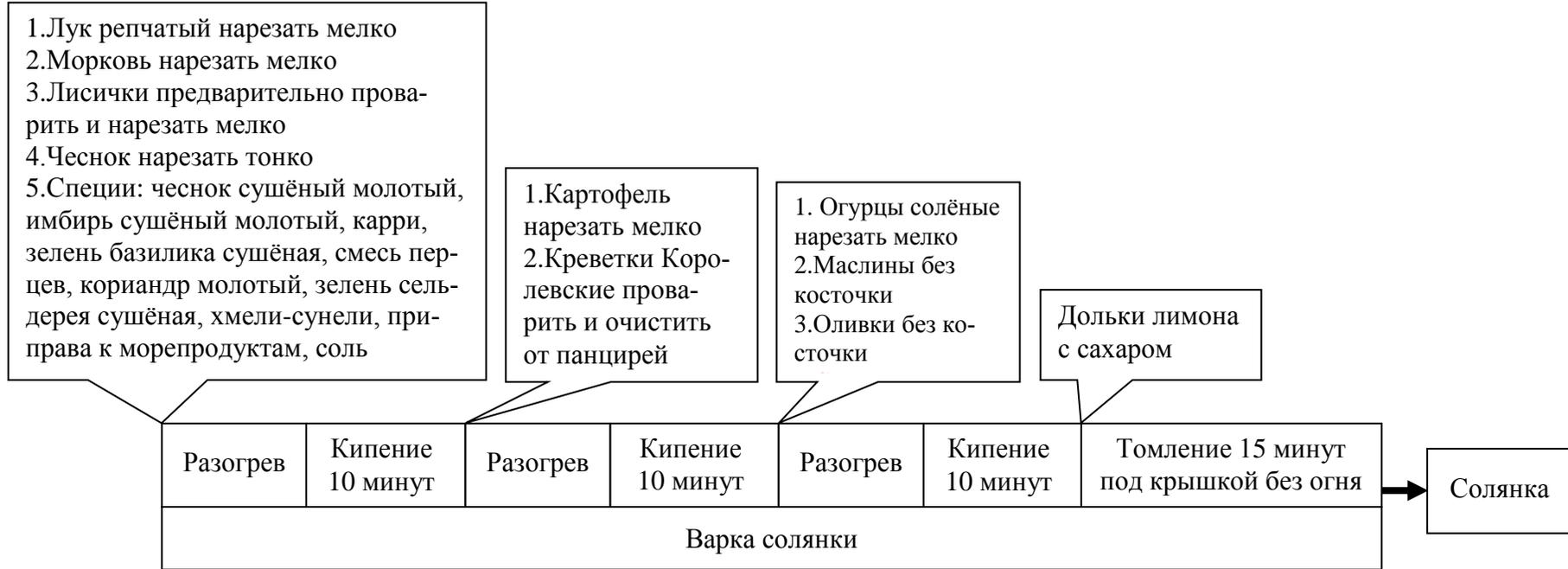


## Солянка с креветками и лисичками Рождественские каникулы (Хурс С.П. - 05.01.2014)



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. Креветки Королевские в панцирях отварные – 1 кг | 11. Чеснок сушёный молотый   |
| 2. Картофель – 3-4 шт.                             | 12. Имбирь сушёный молотый   |
| 3. Морковь – 1 шт.                                 | 13. Карри                    |
| 4. Лисички отварные                                | 14. Зелень базилика сушёная  |
| 5. Лук репчатый – 4 шт.                            | 15. Смесь перцев             |
| 6. Огурцы солёные – 3-4 шт.                        | 16. Кориандр молотый         |
| 7. Маслины без косточки – 1 банка                  | 17. Зелень сельдерея сушёная |
| 8. Оливки без косточки – 1 банка                   | 18. Хмели-сунели             |
| 9. Лимон с сахаром – 0,5 шт.                       | 19. Приправа к морепродуктам |
| 10. Чеснок – 1 головка                             | 20. Соль                     |
|  | 21. Вода – 2-2,5 л           |



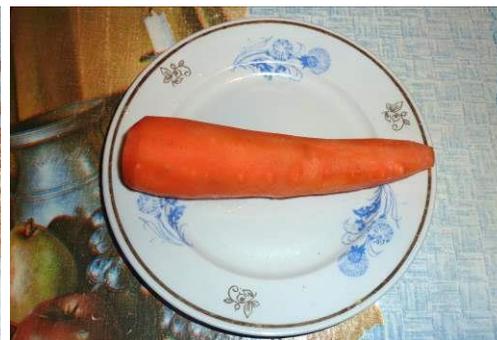
Солянка с креветками и лисичками Рождественские каникулы (Хурс С.П. - 05.01.2014)



1. Берём солёные огурцы



2. Режем солёные огурцы мелко



3. Берём морковь



4. Режем морковь мелко



5. Берём маслины и оливки без косточки



6. Готовим оливки без косточки



7. Готовим маслины без косточки



8. Берём чеснок



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок на мелкие пластинки



11. Чистим лук репчатый

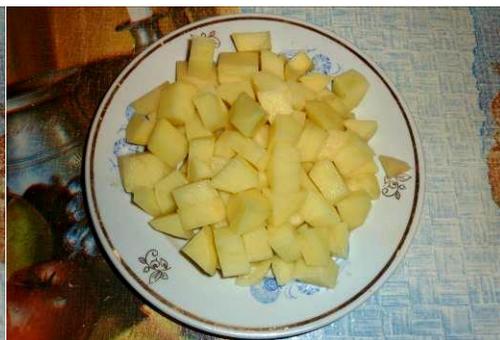


12. Режем лук репчатый

Солянка с креветками и лисичками Рождественские каникулы (Хурс С.П. - 05.01.2014)



13. Чистим картофель



14. Режем картофель мелко



15. Варим лисички



16. Режем лисички мелко



17. Берём креветки Королевские от-варные в панцирях



18. Готовим креветки Королевские от-варные в панцирях



19. Берём специи



20. Составляем пропорции специй



21. Берём соль



22. Варим креветки Королевские от-варные в панцирях и чистим



23. Кипятим воду



24. Кладём овощи и лисички

Солянка с креветками и лисичками Рождественские каникулы (Хурс С.П. - 05.01.2014)



25. Кладём специи



26. Кладём картофель и креветки



27. Варим бульон



28. Кладём маслины, оливки и солёные огурцы



29. Берём дольки лимона с сахаром



30. Кладём лимон и томим под крышкой без огня