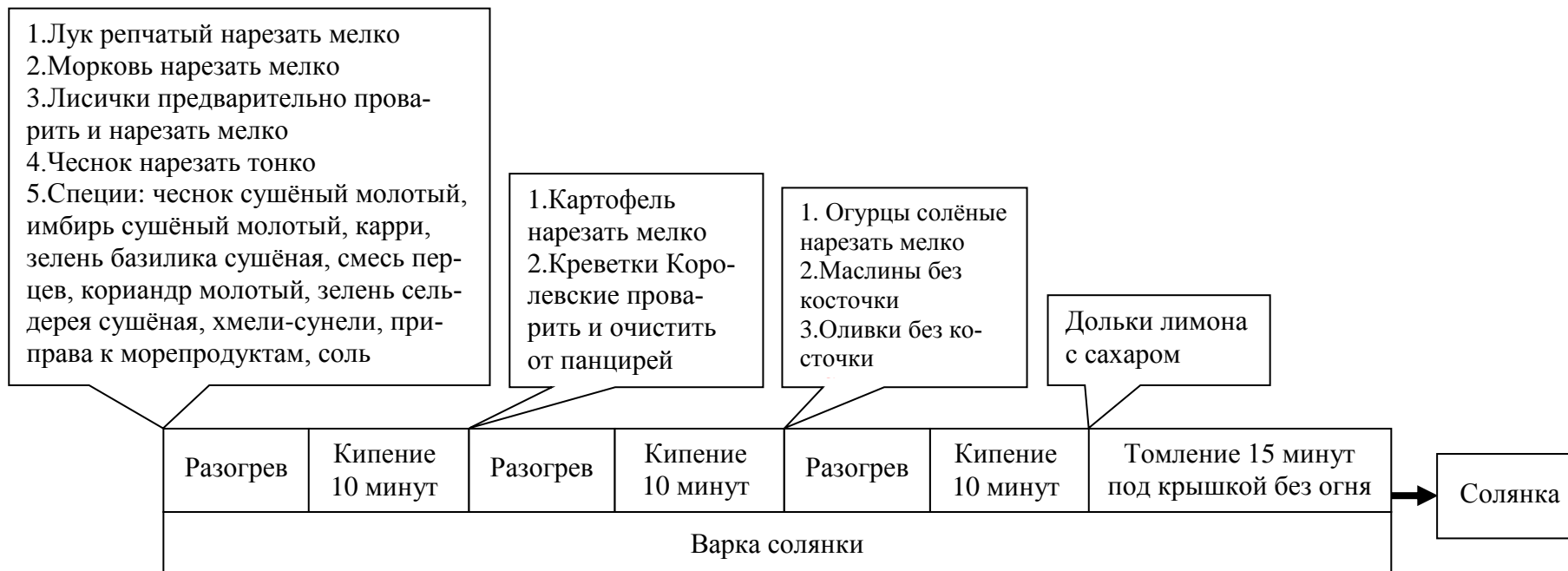


## Солянка с креветками и лисичками Рождественские каникулы (Хурс С.П. - 05.01.2014)



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



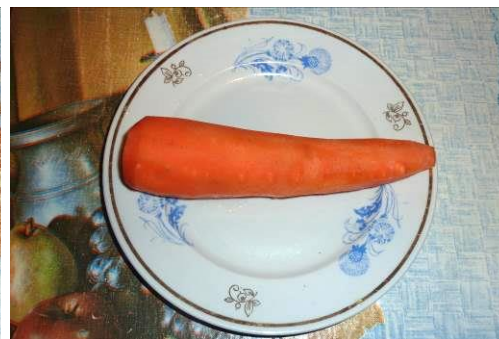
Солянка с креветками и лисичками Рождественские каникулы (Хурс С.П. - 05.01.2014)



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

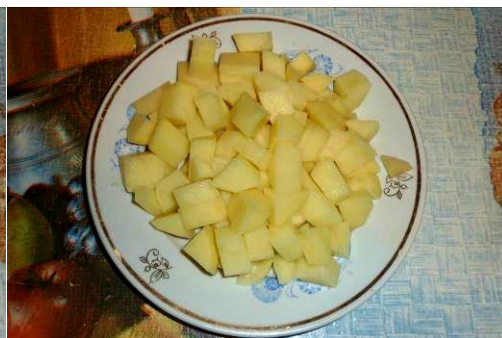


12. Режем лук репчатый

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