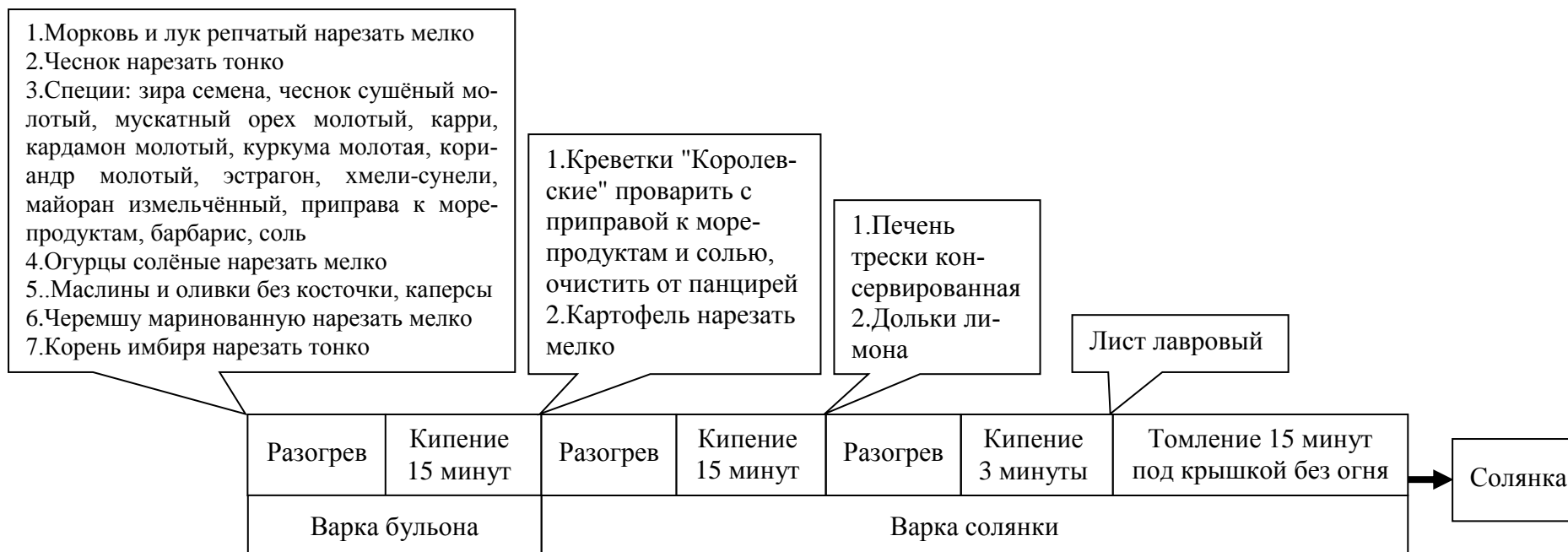


Солянка с креветками и печенью трески "Татьянин день" (Хурс С.П. - 26.01.2014)



- | | |
|--|--|
| <p>1. Креветки Королевские в панцирях отварные – 0,74 кг 2. Картофель – 5 шт. 3. Морковь – 1 шт. 4. Лисички отварные 5. Лук репчатый – 2 шт. 6. Огурцы солёные – 3-4 шт. 7. Маслины без косточки – 1 банка 8. Оливки без косточки – 1 банка 9. Каперсы – 1 банка 10. Черемша маринованная – 1 пучок 11. Корень имбиря 12. Печень трески консервированная в масле – 1 банка 13. Зира семена</p> | <p>14. Чеснок сушёный молотый – 16 г 15. Мускатный орех молотый 16. Карри 17. Кардамон молотый 18. Куркума молотая 19. Кориандр молотый 20. Эстрагон 21. Хмели-сунели 22. Майоран измельчённый 23. Приправа к морепродуктам 24. Барбарис 25. Лимон 26. Лист лавровый 26. Соль</p> |
|--|--|



Солянка с креветками и печенью трески "Татьянин день" (Хурс С.П. - 26.01.2014)



1. Берём картофель



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Берём морковь



5. Чистим морковь



6. Режем морковь мелко



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый



10. Берём чеснок



11. Чистим чеснок



12. Режем чеснок на мелкие пластинки

Солянка с креветками и печенью трески "Татьянин день" (Хурс С.П. - 26.01.2014)



13. Берём корень имбиря



14. Чистим корень имбиря



15. Режем корень имбиря



16. Берём креветки "Королевские"



17. Готовим креветки "Королевские"



18. Берём оливки, маслины, каперсы и черемшу



19. Готовим черемшу



20. Режем черемшу мелко



21. Готовим оливки, маслины, каперсы и черемшу



22. Берём солёные огурцы



23. Режем солёные огурцы мелко



24. Берём печень трески

Солянка с креветками и печенью трески "Татьянин день" (Хурс С.П. - 26.01.2014)



25. Готовим печень трески



26. Режем печень трески мелко



27. Берём специи



28. Готовим пропорции специй



29. Берём приправу и соль



30. Варим креветки



31. Кладём соль и специи в кастрюлю



32. Чистим отваренные креветки



33. Кипятим воду



34. Кладём морковь в кастрюлю



35. Кладём лук и имбирь в кастрюлю



36. Кладём чеснок в кастрюлю

Солянка с креветками и печенью трески "Татьянин день" (Хурс С.П. - 26.01.2014)



37. Кладём специи в кастрюлю



38. Кладём картофель в кастрюлю



39. Кладём солёные огурцы в кастрюлю



40. Кладём маслины, оливки, каперсы и черемшу в кастрюлю



41. Варим бульон



42. Кладём креветки в солянку



43. Кладём печень трески в солянку



44. Кладём лавровый лист в солянку



45. Берём дольки лимона



46. Кладём лимон в солянку



47. Томим солянку под крышкой



48. Наливаем солянку в тарелку и подаём на стол