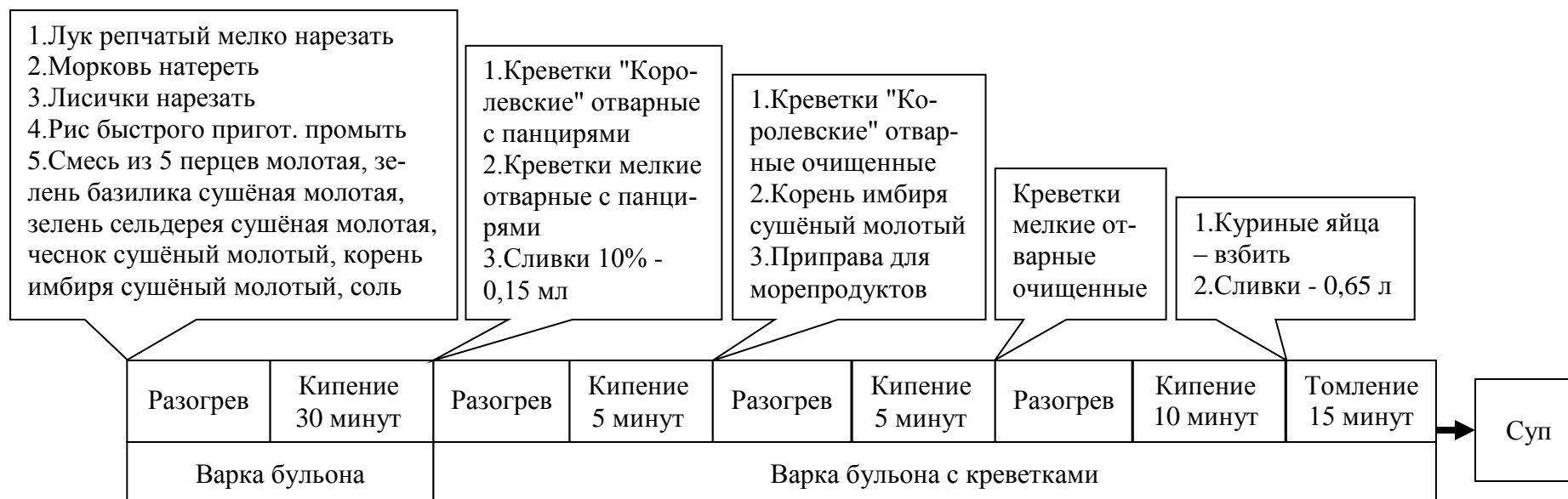


Суп сливочный с креветками и лисичками (Хурс С.П. - 04.10.2012)



1. Креветки "Королевские" отварные с панцирями - 150 г
2. Креветки "Королевские" отварные очищенные - 325 г
3. Креветки мелкие отварные с панцирями – 500 г
4. Креветки мелкие отварные очищенные - 600 г
5. Рис быстрого приготовления – 3 ст. ложки
6. Лук репчатый - 3-4 шт.
7. Морковь
8. Лисички
9. Яйца куриные - 3 шт.
10. Приправа для морепродуктов
11. Чеснок сушёный молотый
12. Корень имбиря сушёный молотый
13. Смесь из пяти перцев молотая
14. Зелень базилика сушёная молотая
15. Зелень сельдерея сушёная молотая
16. Сливки 10 % – 0,15 л и 0,65 л
17. Соль



Суп сливочный с креветками и лисичками (Хурс С.П. - 04.10.2012)



1. Чистим лисички от лесного сора и земли



2. Нарезаем лисички мелко



3. Берём креветки "Королевские" в панцирях



4. Размораживаем креветки "Королевские" в панцирях



5. Берём креветки мелкие в панцирях



6. Размораживаем креветки мелкие в панцирях



7. Берём креветки "Королевские" без панцирей



8. Размораживаем креветки "Королевские" без панцирей



9. Берём креветки мелкие без панцирей



10. Размораживаем креветки мелкие без панцирей



11. Берём лук репчатый



12. Чистим лук репчатый

Суп сливочный с креветками и лисичками (Хурс С.П. - 04.10.2012)



13. Нарезаем лук репчатый мелко



14. Берём рис быстрого приготовления



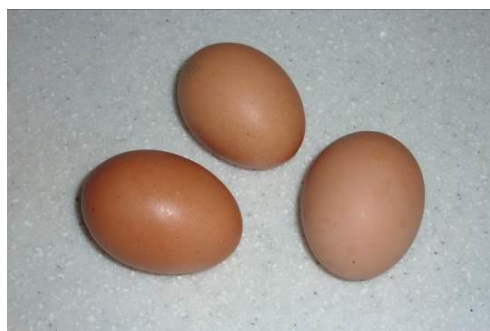
15. Промываем рис быстрого приготовления



16. Берём морковь



17. Чистим и натираем морковь на тёрке



18. Берём яйца куриные



19. Выбиваем яйца куриные в стакан



20. Взбиваем яйца куриные



21. Готовим специи



22. Отмеряем пропорции специй



23. Отмеряем сушеный имбирь



24. Берём приправу для морепродуктов

Суп сливочный с креветками и лисичками (Хурс С.П. - 04.10.2012)



25. Отмеряем приправу для морепродуктов



26. Готовим сливки



27. Кладём лук репчатый и лисички в кастрюлю



28. Кладём морковь в кастрюлю



29. Кладём рис и специи в кастрюлю, перемешиваем



30. Кладём креветки "Королевские" и мелкие в панцирях в кастрюлю



31. Отмеряем первую порцию сливок



32. Вливаем сливки в кастрюлю



33. Добавляем креветки "Королевские" без панцирей в кастрюлю



34. Кладём креветки мелкие без панцирей в кастрюлю



35. Вливаем тонкой струйкой взбитые яйца в бульон непрерывно помешивая



36. Добавляем вторую порцию сливок, выключаем огонь и томим