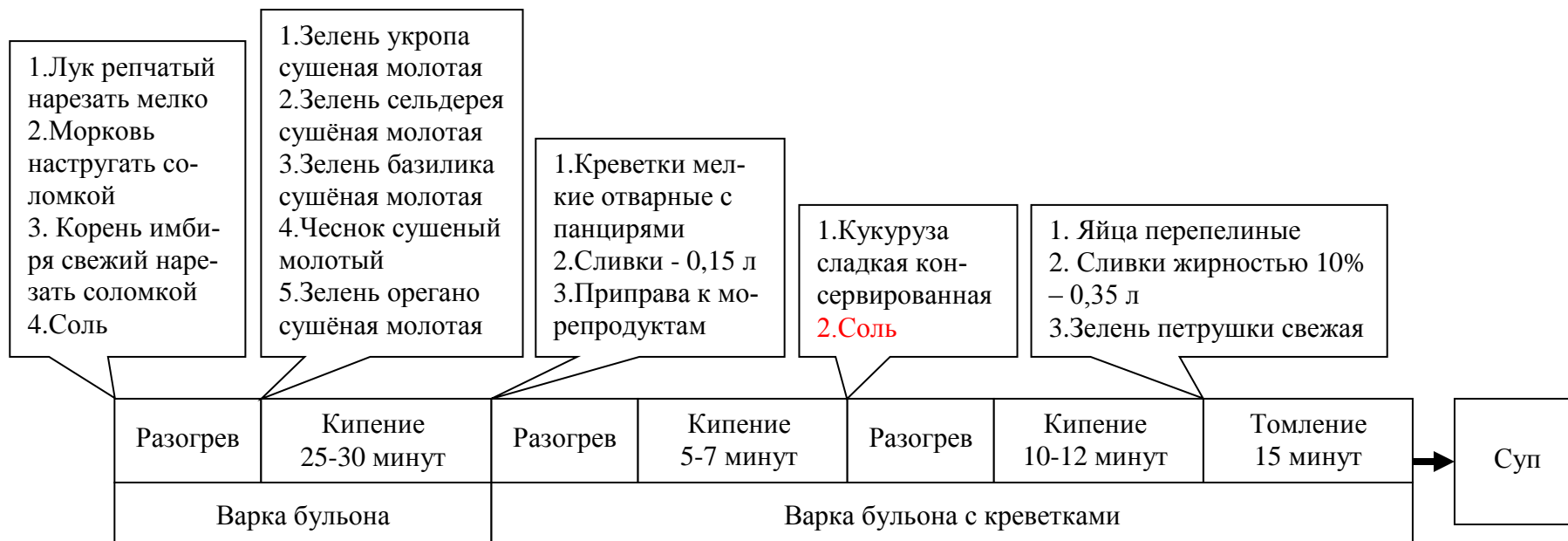


Суп сливочный с креветками, сладкой кукурузой и перепелиными яйцами (Хурс С.П. - 21.10.2012)



1. Креветки мелкие отварные с панцирями - 1 кг
2. Лук репчатый - 4 шт.
3. Морковь - 1 шт.
4. Вода - 2 л
5. Корень имбиря свежий
6. Сливки жирностью 10% - 0,15 л и 0,35 л
7. Зелень укропа сушеная молотая
8. Зелень сельдерея сушеная молотая
9. Зелень базилика сушеная молотая
10. Чеснок сушеный молотый
11. Зелень орегано сушеная молотая
12. Приправа к морепродуктам
13. Яйца перепелиные - 8 шт.
14. Зелень петрушки свежая - 1 ветка
15. Кукуруза сладкая консервированная
16. Соль



Суп сливочный с креветками, сладкой кукурузой и перепелиными яйцами (Хурс С.П. - 21.10.2012)



1. Готовим специи



2. Нарезаем лук и морковь



3. Нарезаем имбирь



4. Кладём в воду овощи



5. Берём специи



6. Кладём специи в бульон



7. Берём креветки отварные в панцирях



8. Кладём креветки в бульон



9. Отмеряем 0,15 л сливок 10% жирности



10. Вливаем сливки и кладём приправу к морепродуктам в бульон



11. Готовим кукурузу консервированную сладкую



12. Кладём в бульон кукурузу консервированную сладкую

Суп сливочный с креветками, сладкой кукурузой и перепелиными яйцами (Хурс С.П. - 21.10.2012)



13. Берём перепелиные яйца



14. Выбиваем яйца в миску



15. Взбиваем перепелиные яйца



16. Готовим 0,35 л сливок 10% жирн.



17. Вливаем яйца и сливки в суп



18. Готовим зелень петрушки



19. Кладём зелень петрушки в суп



20. Томление супа под крышкой