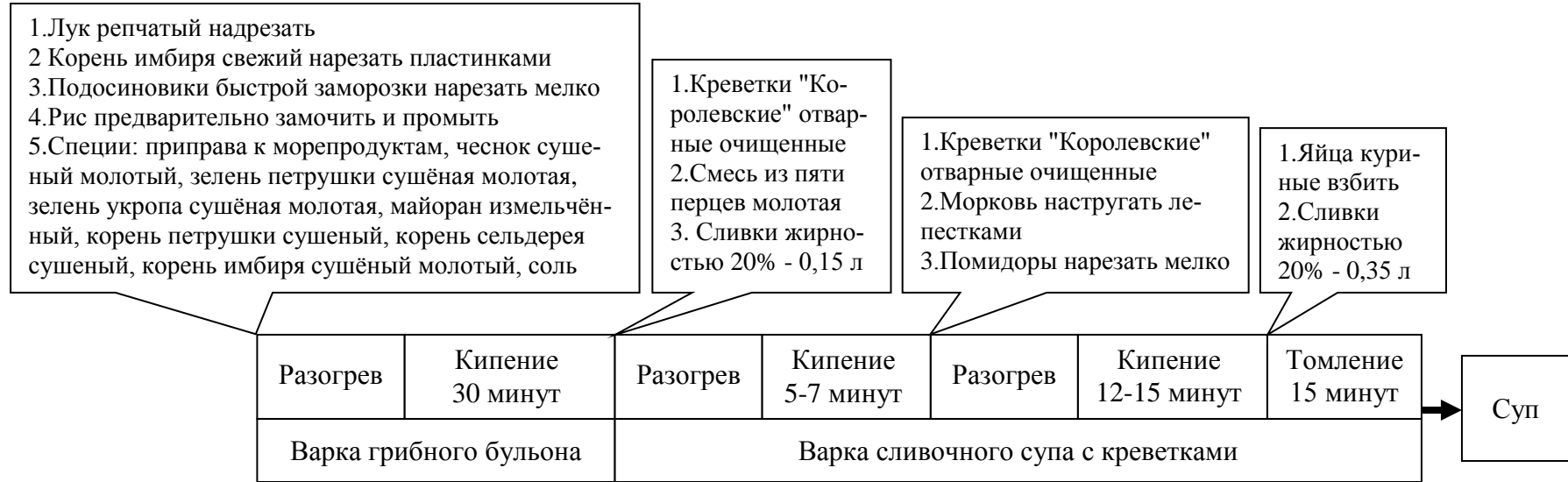


Суп сливочный с креветками, подосиновиками и кореньями "У Бобровских" (Хурс С.П. - 04.11.2012)



1. Креветки "Королевские" отварные с панцирями - 500 г
2. Креветки "Королевские" отварные очищенные - 500 г
3. Подосиновики быстрой заморозки - 225 г
4. Рис быстрого приготовления – 3 ст. ложки
5. Лук репчатый - 4 шт.
6. Корень имбиря свежий
7. Морковь - 1-2 шт.
8. Яйца куриные - 2 шт.
9. Корень петрушки сушеный
10. Корень сельдерея сушеный
11. Приправа к морепродуктам
12. Чеснок сушеный молотый
13. Смесь из пяти перцев молотая
14. Зелень базилика сушёная молотая
15. Зелень петрушки сушёная молотая
16. Зелень укропа сушёная молотая
17. Майоран измельчённый
18. Помидоры - 3 шт.
19. Сливки 20 % – 0,15 л и 0,35 л
20. Соль

Извлечь лук из бульона



Суп сливочный с креветками, подосиновиками и кореньями "У Бобровских" (Хурс С.П. - 04.11.2012)



1. Берём "Королевские" креветки в панцирях



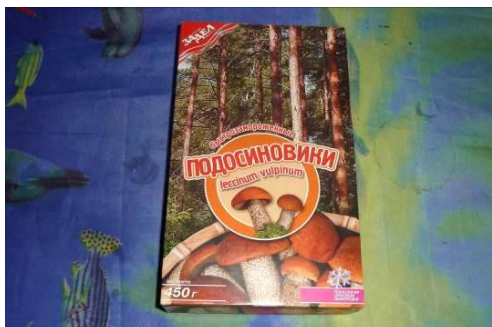
2. Размораживаем "Королевские" креветки в панцирях



3. Берём "Королевские" креветки без панцирей



4. Размораживаем "Королевские" креветки без панцирей



5. Берём подосиновики быстрой заморозки



6. Размораживаем подосиновики



7. Нарезаем подосиновики мелко



8. Предварительно замачиваем и промываем рис быстрого приготовления



9. Берём лук репчатый, очищаем от шелухи



10. Надрезаем луковицы



11. Берём корень имбиря



12. Берём сухие корни сельдерея и петрушки

Суп сливочный с креветками, подосиновиками и кореньями "У Бобровских" (Хурс С.П. - 04.11.2012)



13. Готовим пропорции кореньев, имбирь нарезаем пластинками



14. Берём морковь, чистим



15. Стругаем морковь лепестками



16. Нарезаем помидоры мелко



17. Берём сливки жирностью 20%



18. Берём смесь из пяти перцев молотую



19. Готовим специи



20. Отмеряем пропорции специй Кладём Кладём в суп смесь из 5 перцев



23. Кладём лук и коренья имбиря, сельдерея и петрушки в кастрюлю



22. Кладём подосиновики в кастрюлю



23. Кладём специи и варим



24. Удаляем луковицы из бульона

Суп сливочный с креветками, подосиновиками и кореньями "У Бобровских" (Хурс С.П. - 04.11.2012)



25. Кладём креветки в панцирях в кастрюлю



26. Отмеряем первую порцию сливок



27. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



28. Кладём креветки без панцирей в кастрюлю



29. Кладём помидоры в кастрюлю



30. Кладём морковь в кастрюлю



31. Выбиваем яйца куриные в стакан



32. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой (тонко не взбиваем)



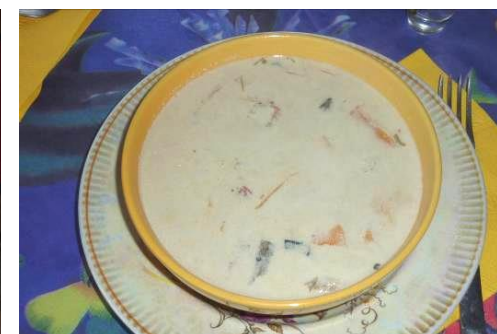
32. Вливаем в суп взбитые яйца тонкой струйкой непрерывно помешивая



34. Добавляем вторую порцию сливок, выключаем огонь



35. Накрываем крышкой и томим суп



36. Подаём готовый суп на стол