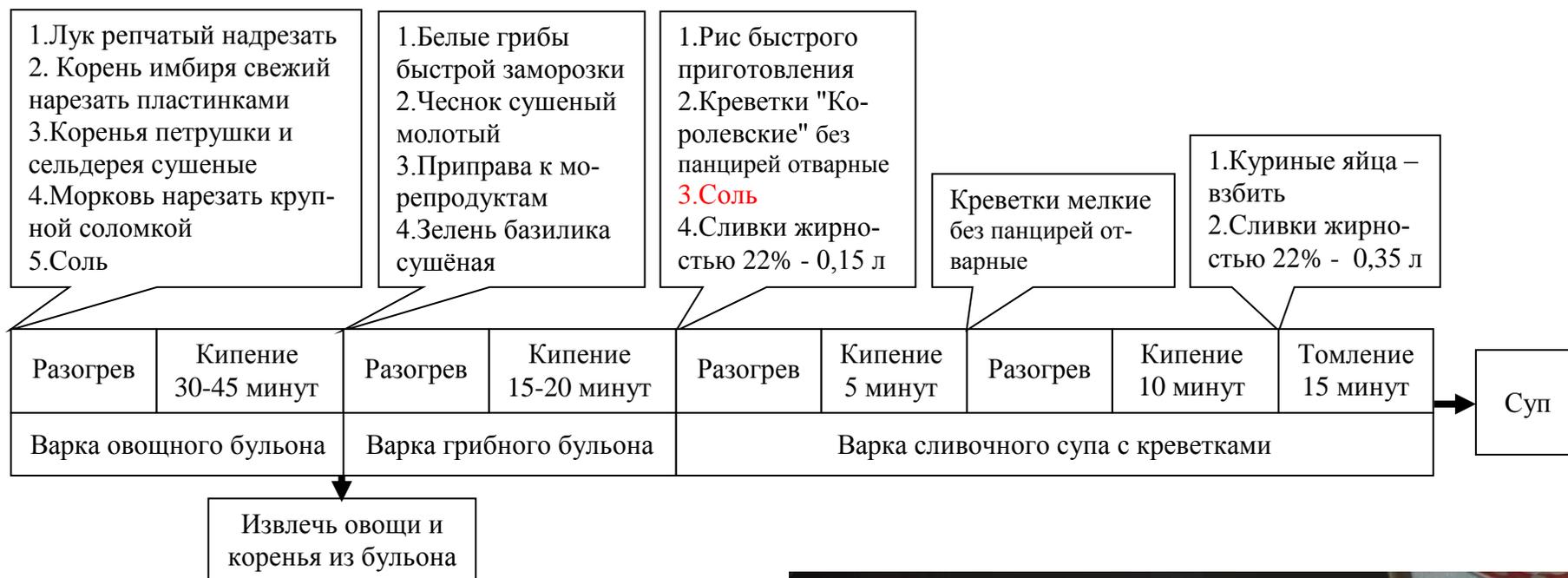


Суп сливочный с креветками, белыми грибами и кореньями "Домашний" (Хурс С.П. - 18.11.2012)



1. Креветки "Королевские" отварные очищенные - 0,5 кг
2. Креветки мелкие отварные очищенные - 400 г
3. Рис быстрого приготовления – 25 г
4. Белые грибы быстрой заморозки - 225 г
5. Лук репчатый - 2 шт.
6. Морковь - 1 шт.
7. Корень имбиря свежий
8. Корень петрушки сушеный
9. Корень сельдерея сушеный
10. Приправа к морепродуктам
11. Чеснок сушеный молотый - 10 г
12. Зелень базилика сушеная
13. Сливки жирностью 22 % – 0,15 л и 0,35 л
14. Яйца куриные - 3 шт.
15. Соль
16. Вода – 1,5-2 л.



Суп сливочный с креветками, белыми грибами и кореньями "Домашний" (Хурс С.П. - 18.11.2012)



1. Берём креветки "Королевские" без панцирей отварные



2. Размораживаем креветки "Королевские"



3. Готовим креветки мелкие без панцирей отварные



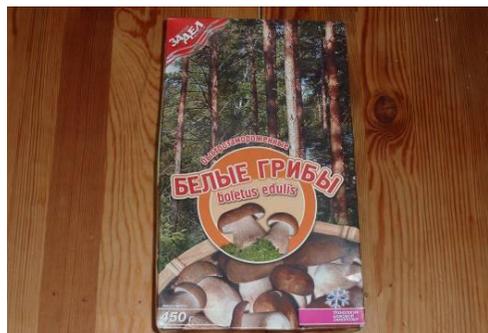
4. Размораживаем креветки мелкие



5. Берём рис быстрого приготовления



6. Готовим рис



7. Берём белые грибы быстрой заморозки



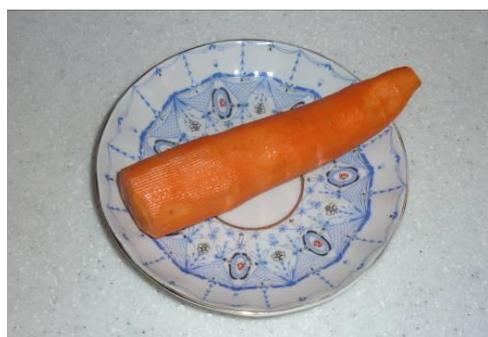
8. Шинкуем белые грибы



9. Берём лук репчатый



10. Чистим и надрезаем лук репчатый



11. Берём морковь



12. Нарезаем морковь крупной соломкой

Суп сливочный с креветками, белыми грибами и кореньями "Домашний" (Хурс С.П. - 18.11.2012)



13. Берём свежий корень имбиря



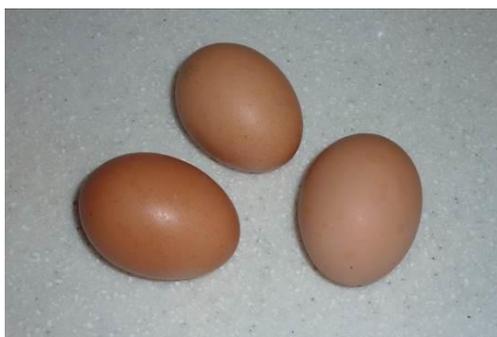
14. Нарезаем имбирь пластинками



15. Берём сушёные коренья петрушки и сельдерея



16. Отмеряем пропорции сушеных кореньев



17. Берём яйца куриные



18. Готовим яйца куриные



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



20. Берём сливки жирностью 22%



21. Берём специи



22. Отмеряем пропорции специй



23. . Кладём коренья, лук и морковь в кастрюлю



24. Варка кореньев и овощей под крышкой

Суп сливочный с креветками, белыми грибами и кореньями - "Домашний" (Хурс С.П. - 18.11.2012)



25. Удаляем коренья и овощи из бульона



26. Кладём грибы в бульон



27. Добавляем специи в бульон



28. Кладём креветки "Королевские" и рис быстрого приготовления в бульон



29. Отмеряем первую порцию сливок



30. Добавляем сливки в бульон



31. Кладём в бульон креветки мелкие



32. Вливаем взбитые яйца в суп тонкой струйкой непрерывно помешивая



32. Готовим вторую порцию сливок



34. Добавляем вторую порцию сливок в суп



35. Томление супа под крышкой у порога кипения



36. Суп готов к подаче на стол