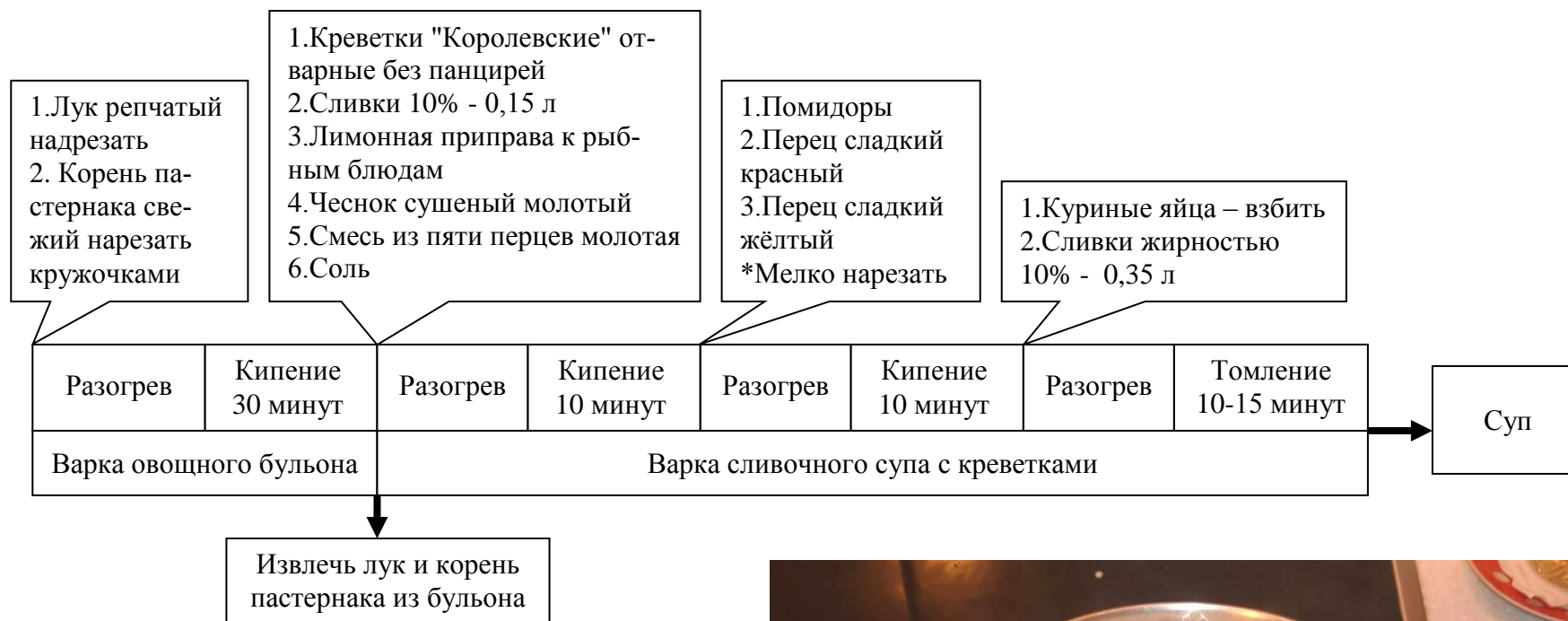


Суп сливочный с креветками, помидорами и сладким перцем "Тонизирующий" (Хурс С.П. - 05.12.2012)



1. Креветки "Королевские" отварные без панцирей - 1 кг
2. Помидоры некрупные - 2 шт.
3. Перец сладкий красный - 1/3 шт.
4. Перец сладкий жёлтый - 1/3 шт.
5. Лук репчатый - 1 шт.
6. Яйца куриные - 3 шт.
7. Корень пастернака свежий - 1/4-1/3 шт.
8. Лимонная приправа к рыбным блюдам
9. Чеснок сушеный молотый
10. Смесь из пяти перцев молотая
11. Сливки жирностью 10 % – 0,15 л и 0,35 л
12. Соль
13. Вода - 1,7 л



Суп сливочный с креветками, помидорами и сладким перцем "Тонизирующий" (Хурс С.П. - 05.12.2012)



1. Берём перцы сладкие



2. Отмеряем количество перцев сладких



3. Нарезаем перцы сладкие мелко



4. Берём помидоры некрупные



5. Нарезаем помидоры мелко



6. Берём корень пастернака



7. Отмеряем корень пастернака



8. Нарезаем корень пастернака кружочками



9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Надрезаем луковичу



12. Берём креветки "Королевские" без панцирей отварные

Суп сливочный с креветками, помидорами и сладким перцем "Тонизирующий" (Хурс С.П. - 05.12.2012)



13. Размораживаем креветки "Королевские" без панцирей



14. Готовим специи



15. Отмеряем пропорции специй



16. Берём сливки 22% жирности



17. Варим лук и корень пастернака



18. Извлекаем лук и корень пастернака из кастрюли



19. Кладём креветки в кастрюлю



20. Кладём специи в кастрюлю



21. Готовим первую порцию сливок



22. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



23. Кладём помидоры и сладкие перцы в кастрюлю



24. Варим под крышкой

Суп сливочный с креветками, помидорами и сладким перцем "Тонизирующий" (Хурс С.П. - 05.12.2012)



25. Выбиваем яйца куриные в стакан



26. Взбиваем яйца куриные



27. Вливаем куриные яйца в суп тонкой струйкой непрерывно помешивая



28. Готовим вторую порцию сливок



29. Вливаем вторую порцию сливок в суп, отключаем плиту



30. Томление под крышкой



31. Суп сливочный готов



32. Подаём суп на стол