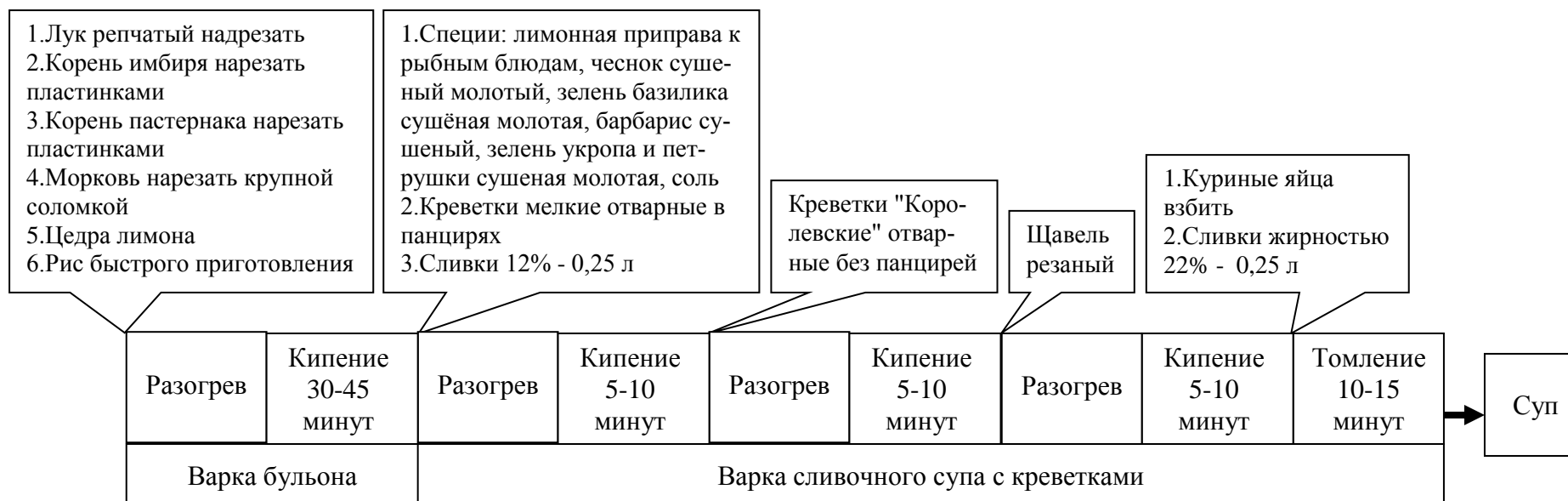


## Суп сливочный с креветками, щавелем и кореньями "Витебский" (Хурс С.П. - 06.01.2013)



1. Креветки "Королевские" отварные без панцирей - 1 кг
2. Креветки мелкие отварные в панцирях - 300 г
3. Рис быстрого приготовления - 2 ст. ложки
4. Щавель резаный быстрой заморозки - 200 г
5. Лук репчатый - 1-2 шт.
6. Морковь - 1 шт.
7. Корень имбиря
8. Корень пастернака - 0,25 шт.
9. Цедра лимона свежая - 0,2 шт.
10. Лимонная приправа к рыбным блюдам
11. Чеснок сушеный молотый - 32 г
12. Зелень базилика сушеная молотая
13. Барбарис сушеный
14. Зелень укропа сушеная молотая
15. Зелень петрушки сушеная молотая
16. Сливки жирностью 12% - 0,25 л и 0,25 л
17. Молоко жирностью 2,5% - 0,25 л
18. Яйца куриные - 3 шт.
19. Соль

Извлечь овощи и коренья из бульона



## Суп сливочный с креветками, щавелем и кореньями "Витебский" (Хурс С.П. - 06.01.2013)



1. Берём специи



2. Берём щавель быстрой заморозки



3. Берём сливки жирностью 12%



4. Берём "Королевские" креветки отварные без панцирей



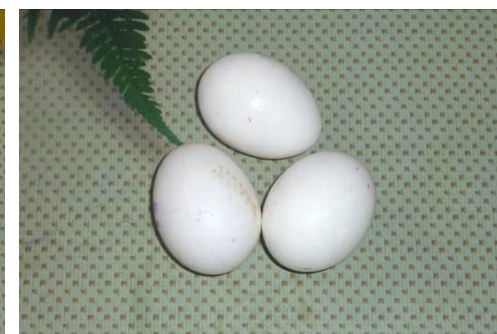
5 Берём мелкие креветки отварные в панцирях



6. Берём рис быстрого приготовления



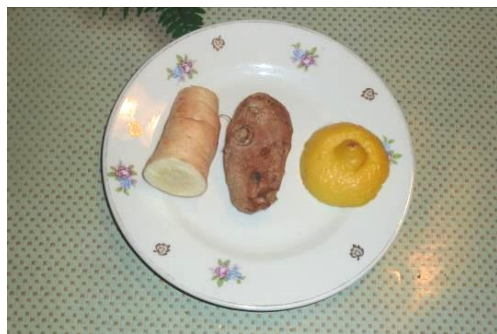
7. Отмеряем рис



8. Берём яйца куриные



9. Выбиваем яйца куриные в кружку



10. Берём коренья имбиря и пастернака, лимонную цедру



11. Чистим и нарезаем коренья



12. Надрезаем лук репчатый

## Суп сливочный с креветками, щавелем и кореньями "Витебский" (Хурс С.П. - 06.01.2013)



13. Берём морковь



14. Нарезаем морковь крупной соломкой



15. Готовим первую закладку в бульон



16. Варка кореньев и овощей



17. Удаляем коренья и овощи из бульона



18. Составляем пропорции специй



19. Кладём специи в бульон



20. Готовим мелкие креветки в панцирях



21. Кладём креветки мелкие в кастрюлю



22. Отмеряем первую порцию сливок



23. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



24. Готовим креветки "Королевские" отварные без панцирей

Суп сливочный с креветками, щавелем и кореньями "Витебский" (Хурс С.П. - 06.01.2013)



25. Кладём креветки "Королевские" в кастрюлю



26. Готовим щавель



27. Кладём щавель в кастрюлю



28. Взбиваем куриные яйца



29. Готовим вторую порцию сливок



30. Вливаем взбитые куриные яйца и сливки в суп, доводим до кипения, выключаем плиту и томим под крышкой