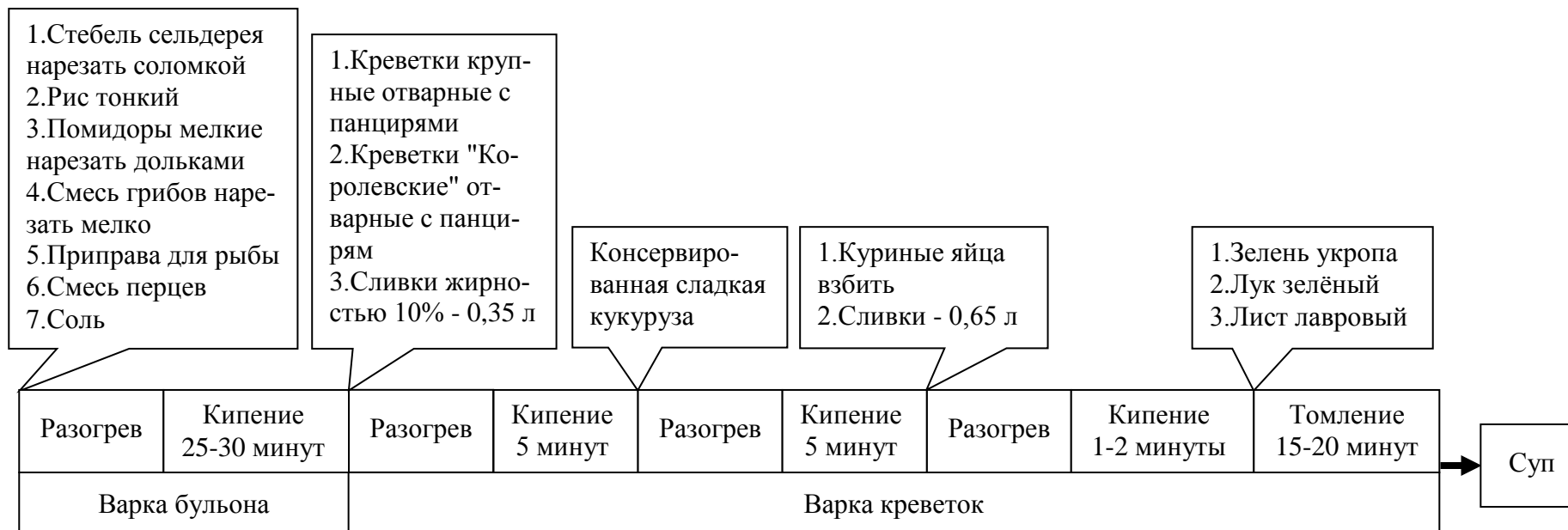


Суп сливочный с креветками, грибами и стеблем сельдерея (Хурс С.П. – 13. 04.2013)



1. Креветки крупные отварные с панцирями – 0,4 кг
2. Креветки "Королевские" отварные с панцирями – 0,5 кг
3. Помидоры мелкие – 8 шт.
4. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,4 кг
5. Рис тонкий – 2 ст. ложки
6. Консервированная сладкая кукуруза
7. Куриные яйца – 3 шт.
8. Сливки жирностью 10% – 0,5 л
9. Стебли сельдерея
10. Лук зелёный – небольшой пучок
11. Зелень укропа – небольшой пучок
12. Приправа для рыбы
13. Смесь перцев
14. Лист лавровый
15. Соль
16. Вода – 2-2,5 л



Суп сливочный с креветками, грибами и стеблем сельдерея (Хурс С.П. – 13. 04.2013)



1. Берём креветки крупные в панцирях



2. Берём креветки "Королевские" в панцирях



3. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



4. Нарезаем грибы мелко



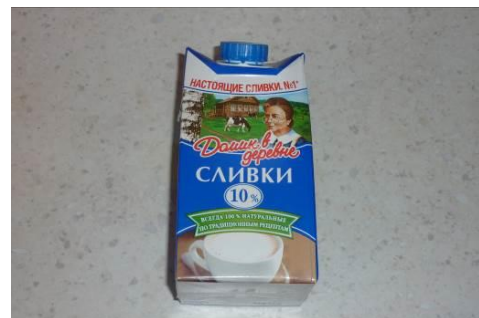
5. Нарезаем мелкие помидоры тонкими дольками



6. Нарезаем зелень укропа и лука



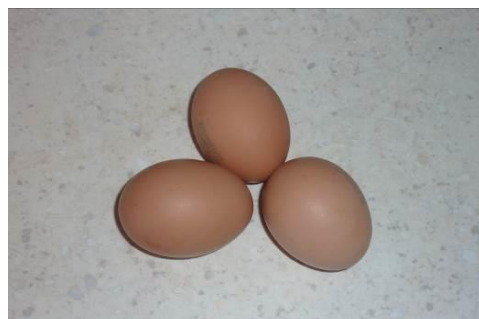
7. Нарезаем стебель сельдерея



8. Готовим сливки жирностью 10%



9. Готовим консервированную кукурузу



10. Берём яйца куриные



11. Берём специи



12. Готовим пропорции специй

Суп сливочный с креветками, грибами и стеблем сельдерея (Хурс С.П. – 13. 04.2013)



13. Наливаем воду в кастрюлю и включаем огонь



14. Кладём стебель сельдерея и рис в кастрюлю



15. Кладём помидоры в кастрюлю



16. Кладём грибы и специи в кастрюлю



17. Кладём крупные креветки в панцирях в кастрюлю



18. Кладём креветки "Королевские" в панцирях в кастрюлю



19. Готовим первую часть сливок



20. Вливаем сливки в кастрюлю



21. Готовим кукурузу консервированную сладкую



22. Кладём кукурузу консервированную сладкую в кастрюлю



23. Выбиваем яйца в кружку



24. Взбиваем яйца чайной ложкой

Суп сливочный с креветками, грибами и стеблем сельдерея (Хурс С.П. – 13. 04.2013)



25. Вливаем взбитое яйцо тонкой струйкой, непрерывно помешивая



26. Готовим вторую порцию сливок



27. Вливаем вторую порцию сливок в бульон



28. Кладём зелень укропа и лука в бульон



29. Кладём лист лавровый в бульон



30. Снимаем с огня и томим под крышкой