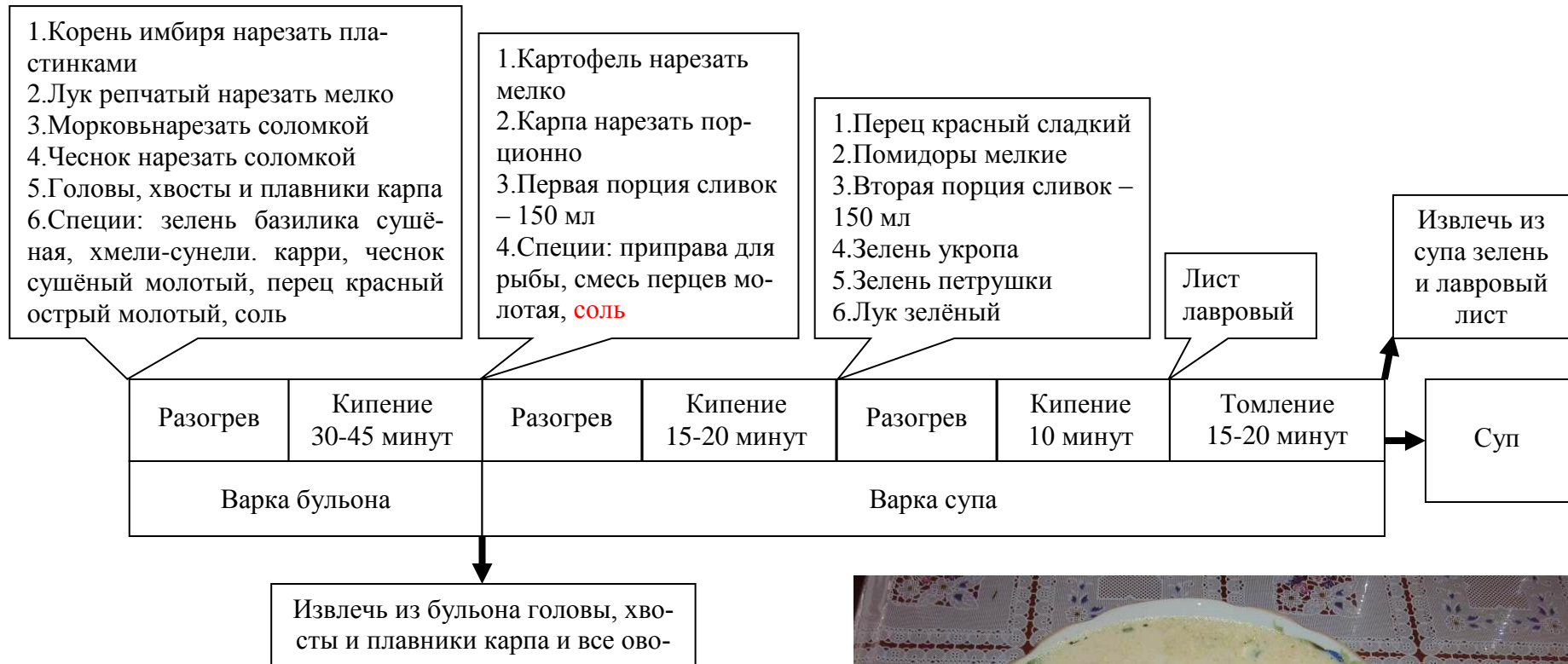


## Суп сливочный с карпом (Хурс С.П. - 01.05.2013)



- |   |   |
|---|---|
| <p>1. Карп - 1,5-2 кг<br/>                 2. Перец красный сладкий – 0,3 шт.<br/>                 3. Корень имбиря<br/>                 4. Картофель – 4-5 шт.<br/>                 5. Лук репчатый - 4 шт.<br/>                 6. Помидоры мелкие – 8-10 шт.<br/>                 7. Морковь – 1-2 шт.<br/>                 8. Сливки жирностью 20% - 0,5 л<br/>                 9. Куриные яйца - 3 шт.<br/>                 10. Смесь перцев молотая<br/>                 11. Приправа для рыбы<br/>                 12. Зелень базилика сушёная</p> | <p>13. Хмели-сунели.<br/>                 14. Карри<br/>                 15. Чеснок сушёный молотый<br/>                 16. Перец красный острый молотый<br/>                 17. Лист лавровый - 2-3 шт.<br/>                 18. Чеснок<br/>                 19. Зелень укропа<br/>                 20. Зелень петрушки<br/>                 21. Лук зелёный<br/>                 22. Соль - 1 ст. ложки<br/>                 23. Вода - 2,0-2,5 л</p> |
|---|---|



## Суп сливочный с карпом (Хурс С.П. - 30.01.2013)



1. Берём порционного карпа



2. Берём головы и плавники карпа



3. Берём корень имбиря



4. Режем корень имбиря пластинками



5. Чистим лук и чеснок



6. Берём мелкие помидоры



7. Нарезаем помидоры



8. Нарезаем морковь соломкой



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий мелко

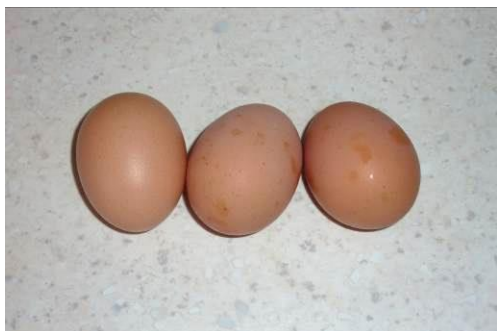


11. Берём картофель



12. Режем картофель мелко

## Суп сливочный с карпом (Хурс С.П. - 30.01.2013)



13. Берём яйца куриные



14. Выбиваем яйца в стакан



15 Берём сливки жирностью 20%



16. Берём специи



17. Отмеряем пропорции специй



18. Готовим вторую порцию специй



19. Кладём лук, чеснок и морковь



20. Кладём корень имбиря



21.Кладём головы, хвосты и плавники в кастрюлю



22. Варим бульон



23. Всё извлекаем из бульона



24. Головы и овощи кладём на отдельную тарелку

## Суп сливочный с карпом (Хурс С.П. - 30.01.2013)



25. Кладём филе карпа в бульон



26. Готовим первую порцию сливок



27. Вливаем сливки в уху



28. Кладём вторую порцию специй



29. Кладём картофель в суп



30. Готовим вторую порцию сливок



31. Кладём перец, помидоры и зелень в суп



32. Взбиваем яйца в суп



33. Выливаем взбитые яйца и кладём лист лавровый в суп



34. Томим суп под крышкой без огня



35. Суп готов



36. Подаём суп сливочный на стол