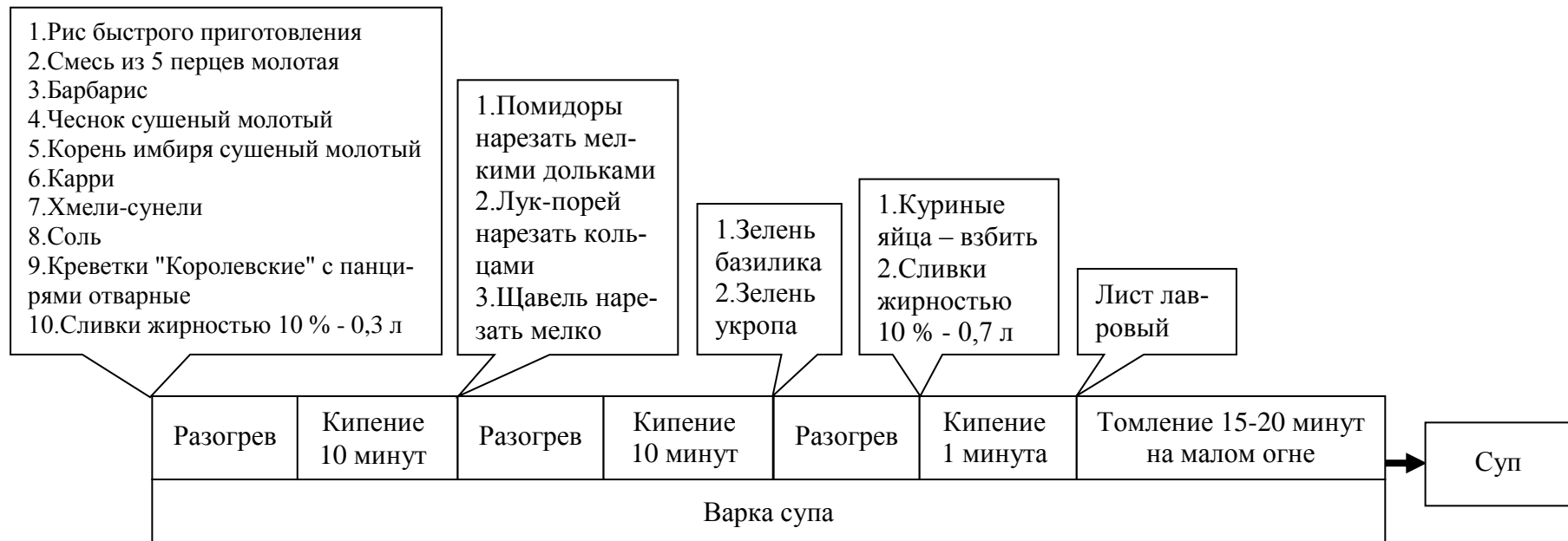


Суп сливочный с креветками, помидорами, стеблем сельдерея и рисом (Хурс С.П. - 11.05.2013)



- 1.Креветки "Королевские" с панцирями отварные – 1 кг
- 2.Щавель – 1 пучок
- 3.Помидоры мелкие – 10-12 шт. или крупные 3 – шт.
- 4.Рис быстрого приготовления – 3 ст. ложки
- 5.Куриные яйца – 3 шт.
- 6.Сливки жирностью 10% – 1 л
- 7.Лук-порей – 1 шт.
- 8.Смесь из 5 перцев молотая
- 9.Зелень базилика – 3-4 ветки
- 10.Зелень укропа – 3-4 ветки
- 11.Барбарис – 10 г
- 12.Лист лавровый – 3-5 шт.
- 13.Чеснок сушеный молотый – 30 г
- 14.Корень имбиря сушеный молотый – 15 г
- 15.Карри
- 16.Хмели-сунели
- 17.Соль
- 18.Вода – 1,5-2 л



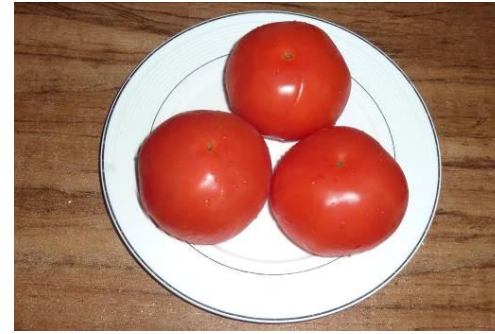
Суп сливочный с креветками, помидорами, стеблем сельдерея и рисом (Хурс С.П. - 11.05.2013)



1. Размораживаем креветки «Королевские» в панцирях



2. Чистим лук репчатый и чеснок, луковицы надрезаем



3. Берём помидоры



4. Нарезаем помидоры мелкими дольками



5. Чистим и нарезаем морковь крупной соломкой



6. Берём сливки жирностью 15 %



7. Берём рис быстрого приготовления



8. Замоченный рис варим отдельно



9. Берём стебли сельдерея и нарезаем мелко



10. Берём специи



11. Готовим пропорции специй



12. Кипятим воду и кладём соль

Суп сливочный с креветками, помидорами, стеблем сельдерея и рисом (Хурс С.П. - 11.05.2013)



13. Кладём овощи в кастрюлю



14. Кладём креветки «Королевские» в панцирях в кастрюлю



15. Кладём специи в кастрюлю



16. Готовим первую порцию сливок



17. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



18. Варим креветки до полуготовности



19. Кладём стебли сельдерея в кастрюлю



20. Берём отваренный рис



21. Кладём отваренный рис в суп



22. Кладём помидоры в суп



23. Варим суп почти до готовности



24. Берём взбитые яйца куриные

Суп сливочный с креветками, помидорами, стеблем сельдерея и рисом (Хурс С.П. - 11.05.2013)



25. Вливаем взбитые яйца тонкой струйкой, непрерывно помешивая



26. Готовим вторую порцию сливок



27. Вливаем сливки в суп и доводим до кипения, отключаем огонь



28. Томление под крышкой