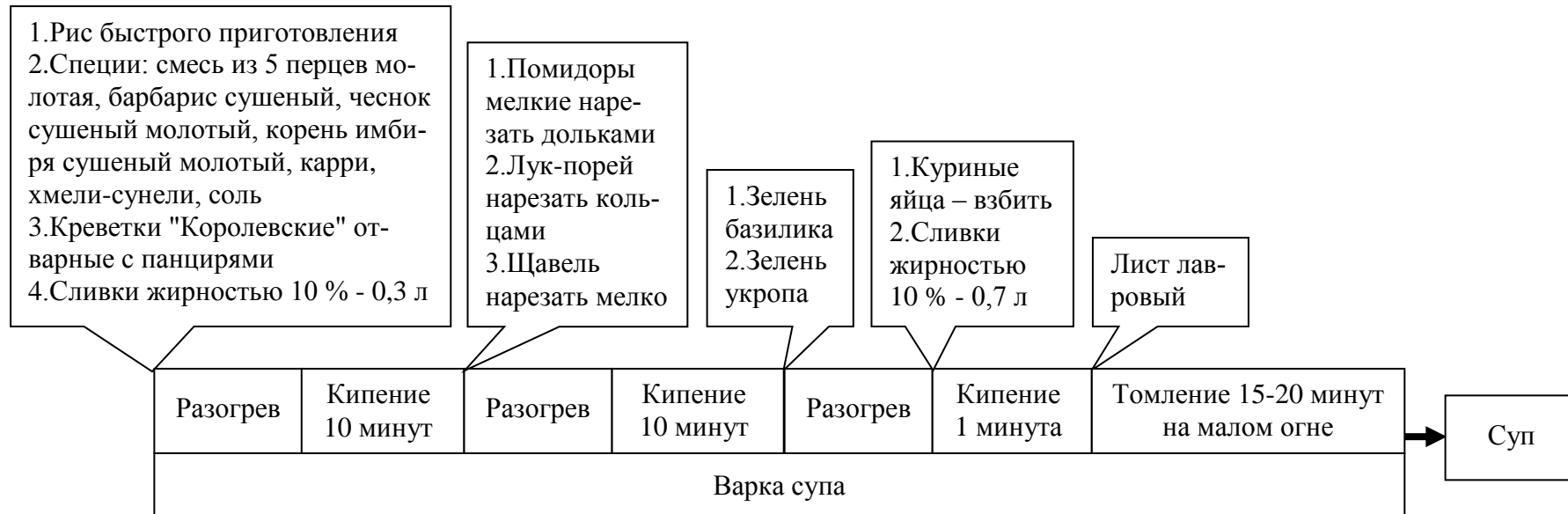


Суп сливочный с креветками, щавелем, луком-пореем и рисом (Хурс С.П. - 01.06.2013)



- 1.Креветки "Королевские" отварные с панцирями– 1 кг
- 2.Щавель – 1 пучок
- 3.Помидоры мелкие – 10-12 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 сушеный – 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, щавелем, луком-пореем и рисом (Хурс С.П. - 01.06.2013)



1. Размораживаем "Королевские" креветки в панцирях



2. Берём рис быстрого приготовления



3. Берём мелкие помидоры



4. Нарезаем помидоры мелко



5. Выбиваем яйца куриные в стакан



6. Берём лук-порей (нижнюю сочную часть)



7. Нарезаем лук-порей кольцами



8. Берём щавель



9. Нарезаем щавель мелко



10. Берём базилик



11. Берём зелень укропа



12. Берём сливки жирностью 10 %

Суп сливочный с креветками, щавелем, луком-пореем и рисом (Хурс С.П. - 01.06.2013)



13. Берём специи



14. Кладём рис быстрого приготовления в кастрюлю



15. Кладём специи в кастрюлю



16. Кладём креветки "Королевские" в панцирях



17. Готовим первую порцию сливок



18. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



19. Кладём помидоры в кастрюлю



20. Кладём лук-порей в кастрюлю



21. Кладём щавель в кастрюлю



22. Варим щавель до готовности



23. Кладём базилик и укроп в суп



24. Взбиваем яйца куриные

Суп сливочный с креветками, щавелем, луком-пореем и рисом (Хурс С.П. - 01.06.2013)



25. Вливаем яйца куриные тонкой струйкой, непрерывно помешивая



26. Готовим вторую порцию сливок



27. Вливаем вторую порцию сливок в кастрюлю



28. Доводим суп до кипения



29. Кладём лист лавровый в суп



30. Томим суп на очень малом огне



31. Подаём суп сливочный к столу