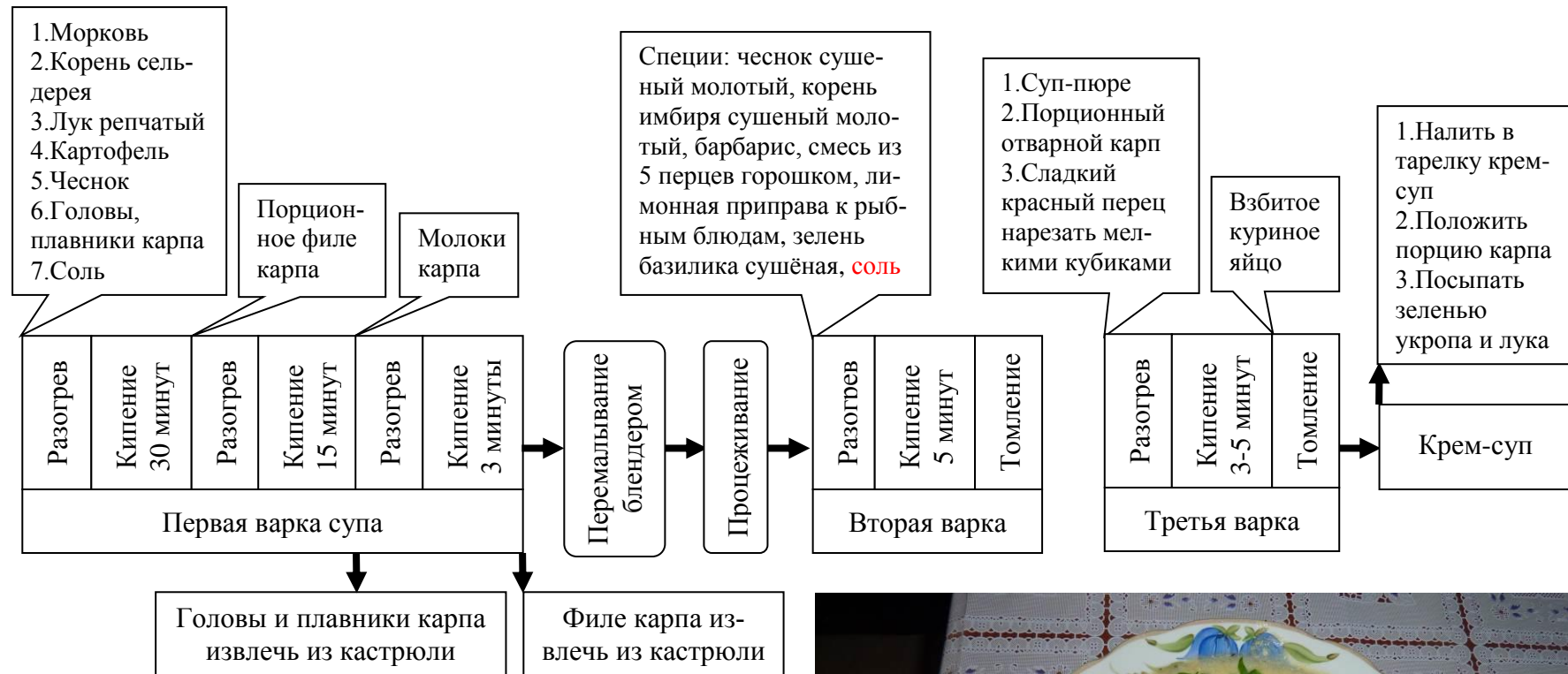


## Крем-суп сливочный из карпа (Хурс С.П. - 21-22.06.2013)



1. Морковь – 1 шт.
2. Корень сельдерея
3. Лук репчатый – 2 шт.
4. Картофель – 6-8 шт.
5. Чеснок – 10-12 зубчиков
6. Карп – 1,5 кг
7. Сливки жирностью 20% - 0,5 л
8. Сладкий красный перец – четвертинка
9. Зелень укропа – 1 пучок
10. Зелень лука – 1 пучок

11. Яйца куриные – 3 шт.
12. Чеснок сушеный молотый – 30 г
13. Корень имбиря сушеный молотый – 15 г
14. Барбарис
15. Смесь из 5 перцев горошком
16. Лимонная приправа к рыбным блюдам
17. Зелень базилика сушеная
18. Соль
19. Вода – 2-2,5 л



Крем-суп сливочный из карпа (Хурс С.П. - 21-22.06.2013)



1. Берём картофель



2. Чистим и нарезаем картофель крупно



3. Берём морковь



4. Нарезаем морковь крупно



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый от шелухи



7. Нарезаем лук репчатый крупными частями



8. Берём корень сельдерея



9. Отмеряем порцию корня сельдерея



10. Нарезаем корень сельдерея крупно



11. Берём чеснок



12. Чистим и нарезаем чеснок крупно



Крем-суп сливочный из карпа (Хурс С.П. - 21-22.06.2013)



13. Берём карпов



14. Разделяем филе карпов на порции



15. Отделяем головы, хвосты и плавники



16. Откладываем молоки карпов



17. Берём сливки жирностью 20%



18. Выбиваем яйца куриные в кружку



19. Берём перец красный сладкий



20. Режем перец красный сладкий мелко



21. Готовим зелень укропа и лука



22. Берём специи



23. Готовим пропорции специй



24. Кипятим воду



## Крем-суп сливочный из карпа (Хурс С.П. - 21-22.06.2013)



25. Кладём овощи в кастрюлю



26. Кладём головы, хвосты и плавники карпов в кастрюлю



27. Варим бульон



28. Кладём порционного карпа в кастрюлю



29. Извлекаем головы, плавники и хвосты карпов из бульона



30. Кладём молока в кастрюлю



31. Отделяем филе карпов



32. Блендером взбиваем крем-суп



33. Переливаем в другую кастрюлю через мелкое сито



34. Вливаем сливки в суп и перемешиваем



35. Вливаем взбитые яйца в суп тонкой струйкой, непрерывно помешивая



36. Кладём специи в суп

## Крем-суп сливочный из карпа (Хурс С.П. - 21-22.06.2013)



37. Варим на малом огне



38. Томление крем-супа



39. Отделяем порции крем-супа и филе карпа, разогреваем на малом огне



40. Подаём на стол с порцией филе карпа и посыпаем зеленью