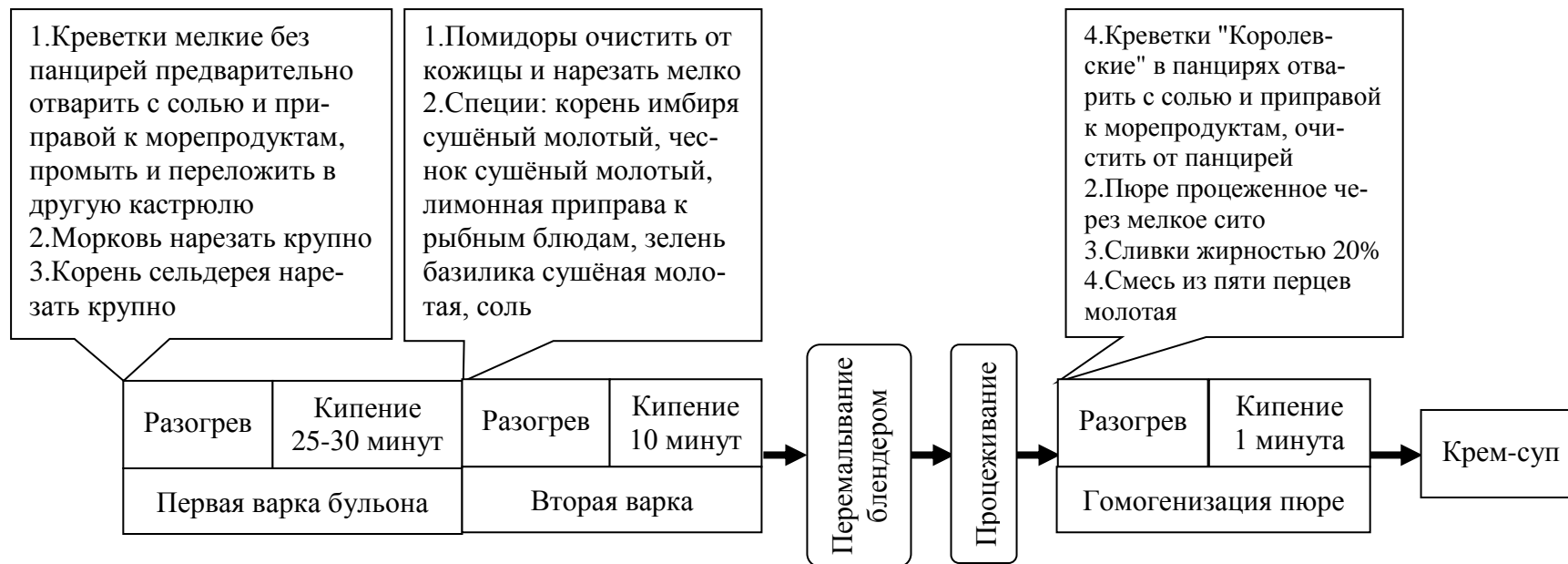


## Крем-суп сливочный с креветками "День Москвы" (Хурс С.П. - 07.09.2013)



1. Креветки "Королевские" отварные в панцирях – 1,5 кг
2. Рис быстрого приготовления – 50 г
3. Помидоры крупные – 2 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Корень сельдерея – 0,25 шт.
6. Сливки жирностью 20% – 0,5 л
7. Чеснок сушеный молотый – 12 г
8. Смесь из 5 перцев молотая
9. Лист лавровый – 5-6 шт.
10. Корень имбиря сушеный молотый – 10 г
11. Зелень базилика сушеная молотая
12. Приправа в морепродуктам
13. Лимонная приправа к рыбным блюдам
14. Смесь из пяти перцев молотая
15. Соль
16. Вода – 1,5-2 л



Крем-суп сливочный с креветками "День Москвы" (Хурс С.П. - 07.09.2013)



1. Размораживаем креветки "Королевские" в панцирях



2. Берём приправу к морепродуктам и соль



3. Варим креветки "Королевские" в панцирях до готовности



4. Очищаем креветки "Королевские" от панцирей



5. Берём рис быстрого приготовления



6. Отмеряем рис быстрого приготовления



7. Варим рис быстрого приготовления



8. Выкладываем рис на отдельную тарелку



9. Берём помидоры



10. Обдаём помидоры кипятком и снимаем с них кожицу



11. Режем помидоры мелко



12. Берём морковь

Крем-суп сливочный с креветками "День Москвы" (Хурс С.П. - 07.09.2013)



13. Нарезаем морковь крупно



14. Отмеряем корень сельдерея



15. Нарезаем корень сельдерея лом-  
тиками



16. Берём сливки жирностью 20%



17. Берём специи



18. Отмеряем пропорции специй



19. Размораживаем креветки мелкие  
без панцирей



20. Варим креветки мелкие без пан-  
цирей



21. Процеживаем креветки мелкие без  
панцирей



22. Перекладываем креветки мелкие  
без панцирей в другую кастрюлю



23. Кладём корень сельдерея в ка-  
стрюлю



24. Кладём морковь в кастрюлю

Крем-суп сливочный с креветками "День Москвы" (Хурс С.П. - 07.09.2013)



25. Варим овощи



26. Кладём помидоры в кастрюлю



27. Кладём первую порцию специй в кастрюлю, перемешиваем и варим



28. Перемалываем блендером содержимое кастрюли



29. Получаем гомогенное пюре



30. Процеживаем пюре через мелкое сито



31. Ставим суп на очень малый огонь



32. Вливаем сливки в суп



33. Перемешиваем суп



34. Добавляем вторую порцию специй в суп



35. Кладём отваренные креветки "Королевские" без панцирей и томим суп



36. Подаём крем-суп сливочный на стол