

Крем-суп сливочный с креветками и щавелем (Хурс С.П. - 13.10.2013)



- | | |
|--|--|
| 1. "Королевские" креветки отварные в панцирях – 1 кг | 11. Лимонная приправа к рыбным блюдам |
| 2. Приправа к морепродуктам | 12. Зелень базилика сушёная |
| 3. Щавель – 1 пучок | 13. Кардамон сушёный молотый |
| 4. Морковь – 1 шт. | 14. Орегано |
| 5. Лук репчатый – 3-4 шт. | 15. Корень имбиря сушёный молотый – 10 г |
| 6. Корень сельдерея – 1/4 часть | 16. Чеснок сушеный молотый – 8 г |
| 7. Помидоры мелкие – 8-10 шт. | 20. Соль |
| 8. Рис быстрой варки – 50 г | 21. Вода – 2 л |
| 9. Сливки 20% жирности – 0,5 л | |
| 10. Карри | |



Крем-суп сливочный с креветками и щавелем (Хурс С.П. - 13.10.2013)



1. Берём "Королевские креветки"



2. Кладём креветки в кастрюлю



3. Готовим приправу к морепродуктам



4. Готовим пропорции специй



5. Кладём специи в кастрюлю



6. Варим "Королевские креветки"



7. Фильтруем бульон



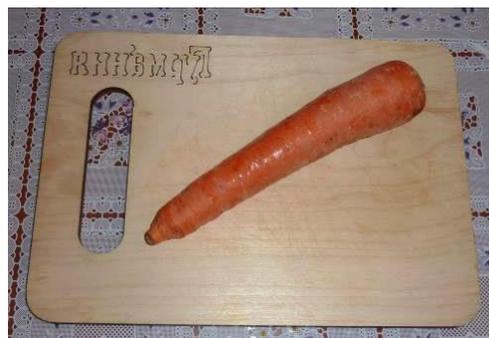
8. Чистим "Королевские креветки"



9. Берём щавель



10. Нарезаем щавель



11. Берём морковь



12. Чистим и нарезаем морковь

Крем-суп сливочный с креветками и щавелем (Хурс С.П. - 13.10.2013)



13. Берём мелкие помидоры



14. Нарезаем мелкие помидоры



15. Берём лук репчатый



16. Чистим лук репчатый



17. Нарезаем лук репчатый



18. Берём корень сельдерея



19. Нарезаем корень сельдерея



20. Берём рис



21. Берём специи



22. Составляем пропорции специй



23. Берём сливки 20% жирности



24. Кладём корень сельдерея в кастрюлю

Крем-суп сливочный с креветками и щавелем (Хурс С.П. - 13.10.2013)



25. Кладём овощи в кастрюлю



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Кладём щавель в кастрюлю



28. Кипятим воду



29. Перемалываем блендером овощи



30. Фильтруем крем-суп



31. Готовим сливки



32. Вливаем сливки в крем-суп



33. Перемешиваем крем-суп



34. Кладём "Королевские креветки"



35. Кладём помидоры в крем-суп



36. Томление на малом огне