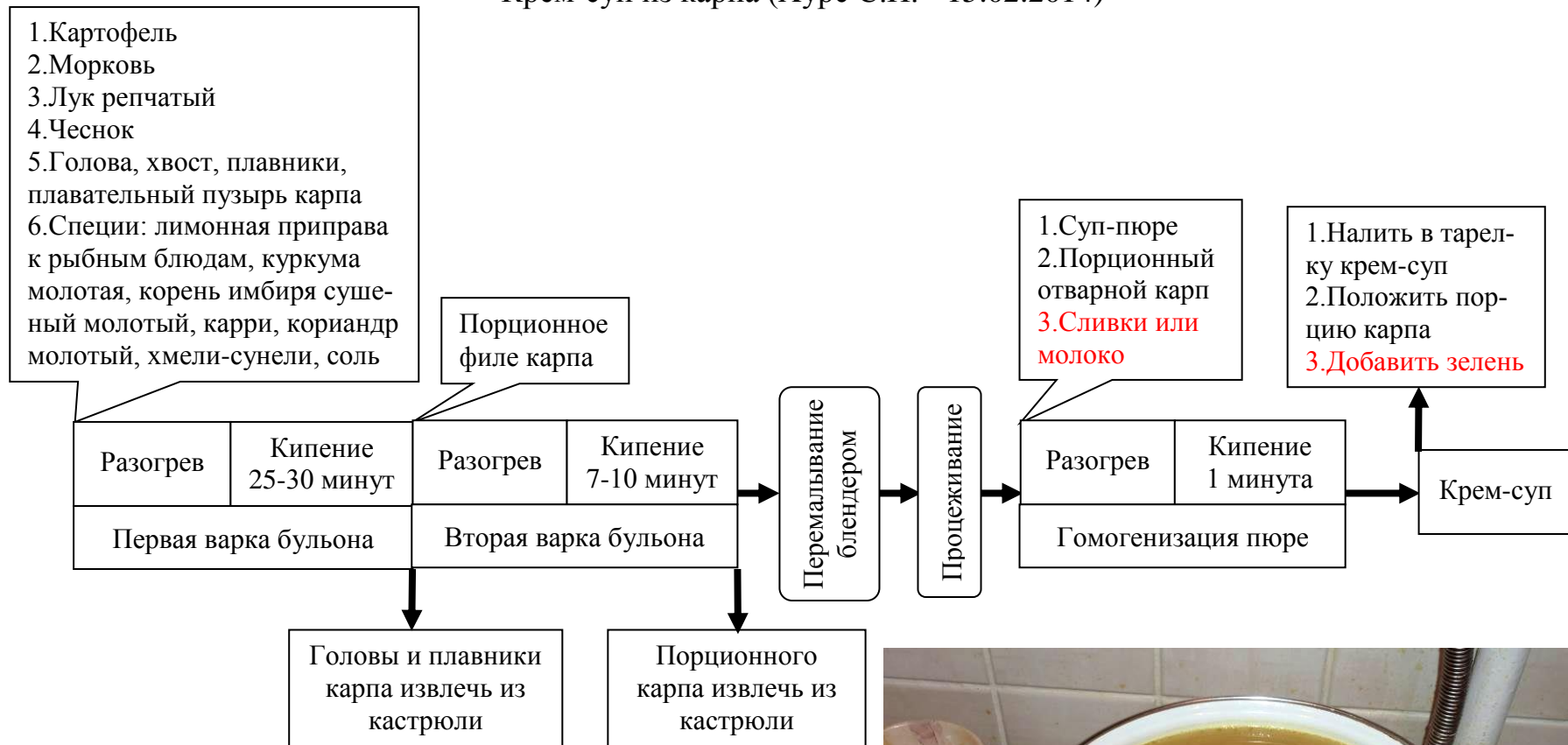


Крем-суп из карпа (Хурс С.П. - 15.02.2014)



1. Картофель – 7-10 шт.
2. Морковь – 1 шт.
3. Лук репчатый – 2 шт.
4. Чеснок – 1 головка
5. Порционный карп – 0,8 кг
6. Голова, хвост, плавники, плавательный пузырь карпа
7. Лимонная приправа к рыбным блюдам
8. Куркума молотая

9. Корень имбиря сушеный молотый
10. Карри
11. Кориандр молотый
12. Хмели-сунели
13. Сливки или молоко
14. Зелень укропа, петрушки, кинзы, базилики или лука
15. Соль
16. Вода – 2-2,5 л



Крем-суп из карпа (Хурс С.П. - 15.02.2014)



1. Берём картофель



2. Нарезаем картофель



3. Берём морковь



4. Нарезаем морковь крупно



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Нарезаем лук репчатый крупно



8. Берём чеснок



9. Чистим чеснок



10. Нарезаем чеснок пластинками



11. Берём карпа



12. Разделяем филе карпов

Крем-суп из карпа (Хурс С.П. - 15.02.2014)



13. Отделяем головы, плавники, икру



14. Берём специи



15. Отмеряем соль и приправу



16. Кипятим воду



17. Кладём голову, плавники и плав. пузырь карпа, лук и морковь



18. Кладём чеснок в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Вывариваем голову и плавники, вынимаем их из кастрюли



21. Кладём порционного карпа в бульон



22. Варим порционного карпа



23. Извлекаем отваренного карпа из бульона



24. Кладём отваренного карпа на отдельную тарелку

Крем-суп из карпа (Хурс С.П. - 15.02.2014)



25. Перемалываем овощи блендером



26. Процеживаем крем-суп через сито



27. Крем-суп готов