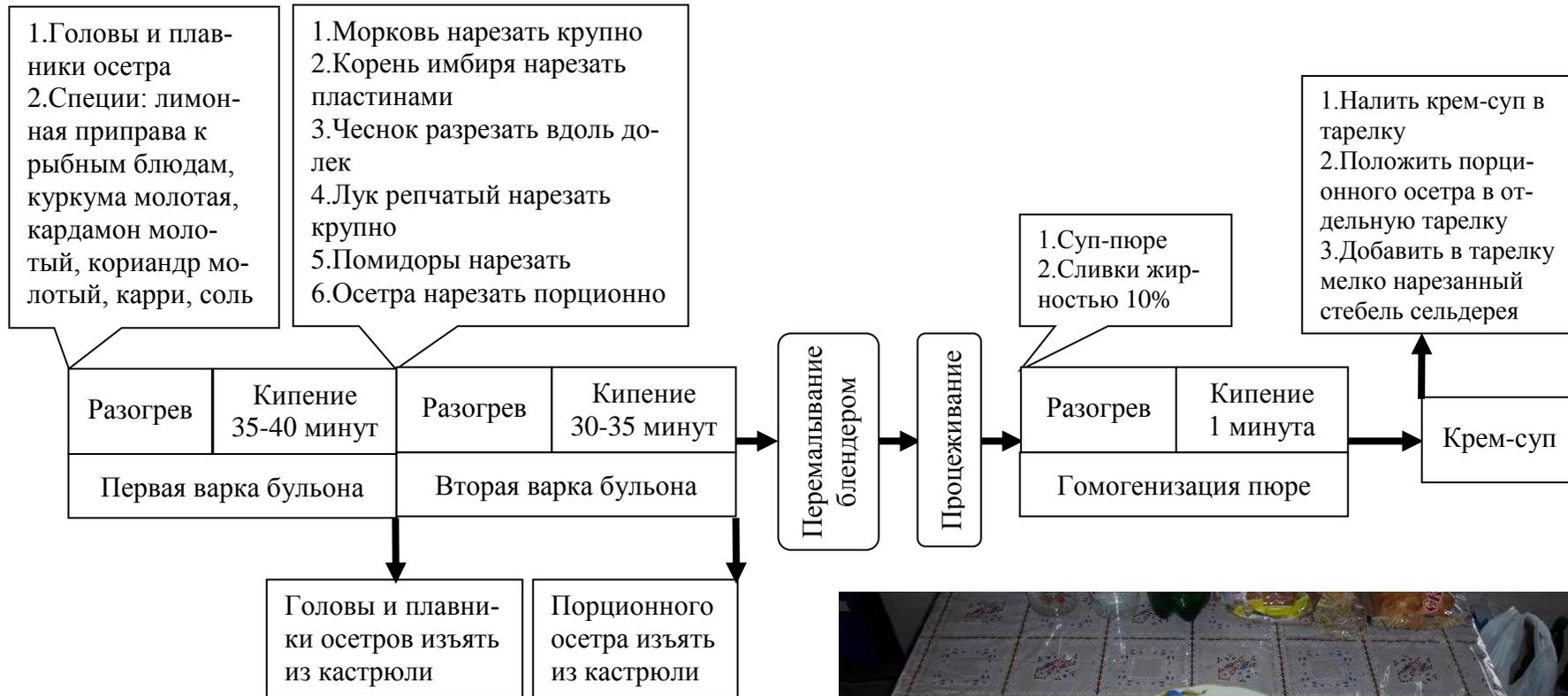


Крем-суп с осетром, имбирём и стеблем сельдерея (Хурс С.П. - 15.03.2014)



1. Осётр – 1 кг
2. Картофель – 7-8 шт.
3. Морковь – 2-3 шт.
4. Лук репчатый – 3 шт.
5. Чеснок – 1 головка
6. Корень имбиря
7. Стебель сельдерея
8. Лимонная приправа к рыбным блюдам

9. Карри
10. Кардамон молотый
11. Куркума молотая
12. Кориандр молотый
13. Сливки жирностью 10% - 0,5 л
14. Соль
15. Вода – 2-2,5 л



Крем-суп с осетром, имбирём и стеблем сельдерея (Хурс С.П. - 15.03.2014)



1. Берём осетра



2. Отделяем головы и плавники осетра



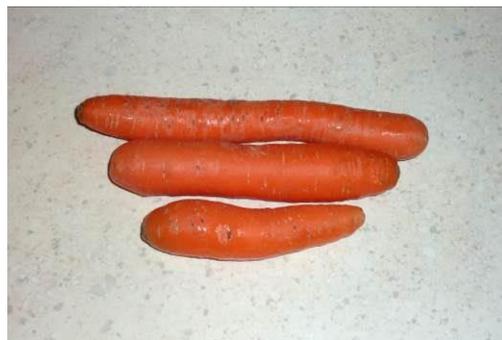
3. Разделяем осетра на порции



4. Берём картофель



5. Чистим и нарезаем картофель



6. Берём морковь



7. Нарезаем морковь крупно



8. Берём лук репчатый



9. Чистим и нарезаем лук крупно



10. Берём корень имбиря



11. Чисти и нарезаем корень имбиря
пластинками



12. Берём чеснок

Крем-суп с осетром, имбирём и стеблем сельдерея (Хурс С.П. - 15.03.2014)



13. Чистим дольки чеснока и разрезаем их вдоль



14. Берём помидоры



15. Нарезаем помидоры



16. Берём сливки



17. Берём стебель сельдерея



18. Нарезаем стебель сельдерея мелко



19. Берём специи



20. Готовим пропорции специй



21. Отмеряем соль



22. Отмеряем лимонную приправу к рыбным блюдам



23. Кипятим воду



24. Кладём специи в кастрюлю

Крем-суп с осетром, имбирём и стеблем сельдерея (Хурс С.П. - 15.03.2014)



25. Кладём головы и плавники осетров в кастрюлю



26. Вывариваем головы и плавники осетров и извлекаем их из бульона



27. Головы и плавники осетров укладываем на тарелку



28. Кладём морковь в кастрюлю



29. Кладём корень имбиря в кастрюлю



30. Кладём чеснок в кастрюлю



31. Кладём лук репчатый в кастрюлю



32. Кладём помидоры в кастрюлю



33. Кладём порционного осетра в кастрюлю и варим



34. Извлекаем отваренного осетра и укладываем на тарелку



35. Кладём картофель в кастрюлю



36. По готовности овощей снимаем кастрюлю с огня

Крем-суп с осетром, имбирём и стеблем сельдерея (Хурс С.П. - 15.03.2014)



37. Перемалываем содержимое супа блендером



38 Пропускаем крем-суп через сито



39. Ставим крем-суп на малый огонь



40. Вливаем сливки в крем-суп и перемешиваем



41. Доводим крем-суп до кипения и снимаем с огня



42. Подаём крем-суп со стеблем сельдерея и порционным осетром