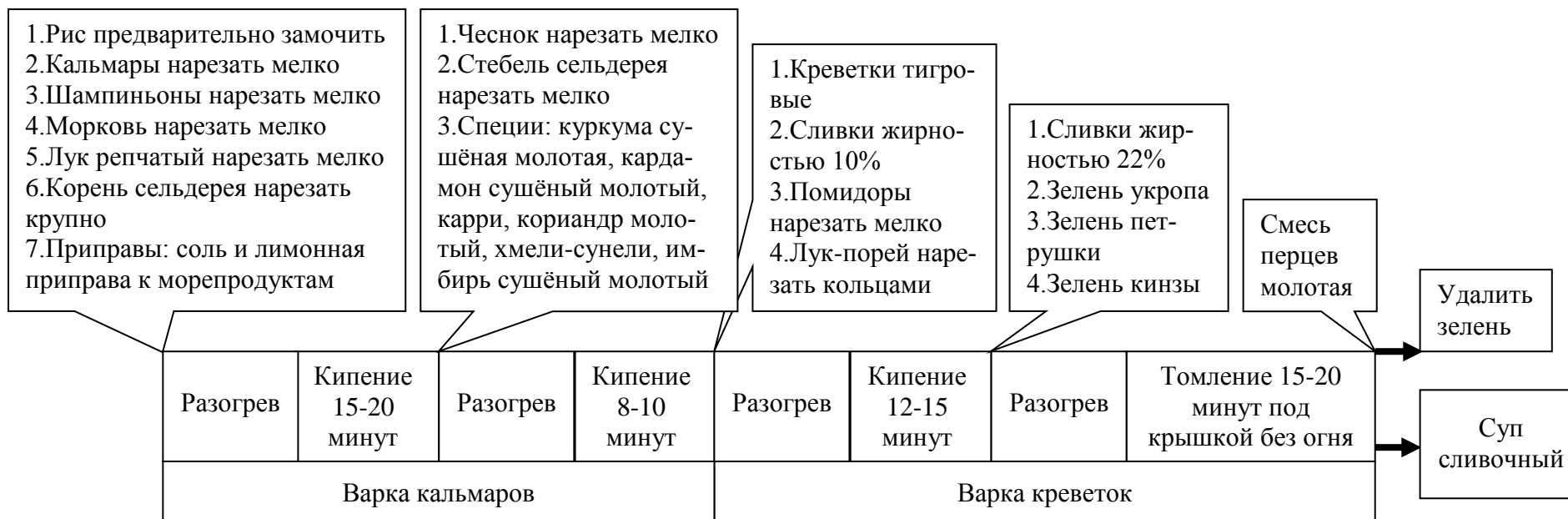


## Суп сливочный с кальмарами, тигровыми креветками и шампиньонами (Хурс С.П. - 25.04.2014)



- |   |   |
|---|---|
| 1.Рис – 0,5 стакана<br>2.Кальмары – 700 г<br>3.Шампиньоны – 400 г<br>4.Морковь – 0,5-1 шт.<br>5.Лук репчатый – 3 шт.<br>6.Чеснок – 1 головка<br>7.Лук-порей – 1 шт.<br>8.Корень сельдерея – 0, 25 шт.<br>9.Стебель сельдерея ь – 2 шт.<br>10.Помидоры – 10-12 шт.<br>11.Сливки жирностью 10% - 0,5 л<br>12.Сливки жирностью 22% - 0,5 л<br>13.Зелень укропа<br>14.Зелень петрушки | 15.Зелень кинзы<br>16.Куркума сушёная молотая<br>17.Кардамон сушёный молотый<br>18.Карри<br>19.Кориандр молотый<br>20.Хмели-сунели<br>21.Имбирь сушёный молотый<br>22.Лимонная приправа к морепродуктам<br>23.Барбарис<br>24.Смесь перцев<br>25.Соль<br>26.Вода – 2-2,5 л |
|---|---|



Суп сливочный с кальмарами, тигровыми креветками и шампиньонами (Хурс С.П. - 25.04.2014)



1. Берём рис



2. Отмеряем рис



3. Замачиваем и промываем рис в воде



4. Берём щупальца кальмаров



5. Размораживаем щупальца кальмаров



6. Режем кальмаров мелкими полосками



7. Размораживаем тигровые креветки без панцирей



8. Берём шампиньоны



9. Готовим шампиньоны



10. Режем шампиньоны мелко



11. Берём морковь



12. Режем морковь мелко



Суп сливочный с кальмарами, тигровыми креветками и шампиньонами (Хурс С.П. - 25.04.2014)



13. Берём лук репчатый



14. Чистим лук репчатый



15. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



16. Берём чеснок



17. Очищаем от шелухи и отделяем дольки чеснока



18. Чистим дольки чеснока от шелухи



19. Режем чеснок мелко



20. Берём корень сельдерея



21. Режем корень сельдерея



22. Берём лук-порей



23. Режем лук-порей кольцами



24. Берём стебель сельдерея



Суп сливочный с кальмарами, тигровыми креветками и шампиньонами (Хурс С.П. - 25.04.2014)



25. Режем стебель сельдерея очень мелко



26. Берём мелкие помидоры



27. Режем помидоры на четвертинки



28. Берём сливки жирностью 10%



29. Берём сливки жирностью 22%



30. Берём соль и лимонную приправу к морепродуктам



31. Готовим специи



32. Отмеряем пропорции специй



33. Греем воду



34. Кладём рис в кастрюлю



35. Кладём лук репчатый в кастрюлю



36. Кладём морковь в кастрюлю



Суп сливочный с кальмарами, тигровыми креветками и шампиньонами (Хурс С.П. - 25.04.2014)



37. Кладём корень сельдерея в кастрюлю



38. Кладём шампиньоны в кастрюлю



39. Кладём кальмаров в кастрюлю



40. Кладём соль и лимонную приправу к морепродуктам в кастрюлю



41. Варим



42. Периодически удаляем пену и варим на малом огне



43. Кладём чеснок в кастрюлю



44. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



45. Кладём специи и барбарис в кастрюлю



46. Делим суп на две кастрюли и кладём тигровые креветки, удаляем корень сельдерея из супа



47. Готовим сливки жирностью 10%



48. Вливаем первую порцию сливок в одну и в другую кастрюли



Суп сливочный с кальмарами, тигровыми креветками и шампиньонами (Хурс С.П. - 25.04.2014)



49. Кладём помидоры в обе кастрюли



50. Кладём лук-порей в обе кастрюли



51. Берём зелень укропа, петрушки и кинзы



52. Кладём зелень в обе кастрюли



53 Готовим сливки жирностью 22%.



54. Вливаем вторую порцию сливок в обе кастрюли, размешиваем



55. Притапливаем зелень в бульоне



56. Томим суп под крышкой без огня



57. Зелень удаляем. Посыпаем смесью перцев. Суп готов



58. Подаём сливочный суп на стол