

## Суп сливочный с креветками на бульоне из осетра (Хурс С.П. – 15.06.2014)



1. Головы и плавники осетра
2. Лимонная приправа к рыбным блюдам – 1 ст. ложка
3. Креветки мелкие отварные без панцирей – 0,5 кг
4. Креветки "Королевские" отварные с панцирями – 0,9-1 кг
5. Морковь – 2 шт.
6. Лук репчатый – 3 шт.
7. Помидоры – 2-3 шт.
8. Перец красный сладкий – 0,5 шт.
9. Сливки жирностью 10% – 1 л
10. Чеснок – 1 головка
11. Кориандр молотый
12. Карри
13. Куркума молотая
14. Зелень сельдерея сушёная
15. Хмели-сунели
16. Зелень сельдерея сушёная
17. Имбирь сушёный молотый
18. Соль
19. Вода – 2-2,5 л



Суп сливочный с креветками на бульоне из осетра (Хурс С.П. – 15.06.2014)



1. Берём головы и плавники осетра



2. Берём креветки "Королевские" в панцирях



3. Размораживаем креветки "Королевские"



4. Берём креветки мелкие без панцирей



5. Размораживаем креветки мелкие



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук мелко



9. Берём чеснок



10. Чистим чеснок



11. Режем чеснок пластинками



12. Берём морковь

Суп сливочный с креветками на бульоне из осетра (Хурс С.П. – 15.06.2014)



13. Режем морковь мелко



14. Берём помидоры



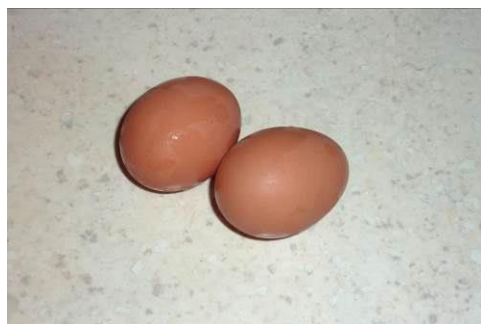
15. Режем помидоры мелко



16. Берём перец красный сладкий



17. Режем перец красный сладкий мелко



18. Берём яйца куриные



19. Выбиваем яйца куриные в кружку



20. Отмеряем лимонную приправу к рыбным блюдам и соль



21. Берём специи



22. Отмеряем пропорции специй



23. Берём сливки жирностью 10%



24. Кипятим воду

Суп сливочный с креветками на бульоне из осетра (Хурс С.П. – 15.06.2014)



25. Кладём головы и плавники осетра в кастрюлю



26. Кладём лимонную приправу к рыбным блюдам и соль в кастрюлю



27. Удаляем головы и плавники осетра, кладём лук в кастрюлю



28. Кладём морковь в кастрюлю



29. Кладём чеснок в кастрюлю



30. Кладём креветки "Королевские" в кастрюлю



31. Готовим первую порцию сливок



32. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



33. Кладём специи в кастрюлю



34. Перемешиваем и варим



35. Кладём креветки мелкие без панцирей в кастрюлю



36. Кладём сладкий перец в суп

Суп сливочный с креветками на бульоне из осетра (Хурс С.П. – 15.06.2014)



37. Кладём помидоры в суп



38. Взбиваем яйца куриные



39. Вливаем яйца куриные тонкой струйкой в суп помешивая



40. Вливаем вторую порцию сливок и доводим до кипения, гасим огонь



41. Подаём суп сливочный на стол