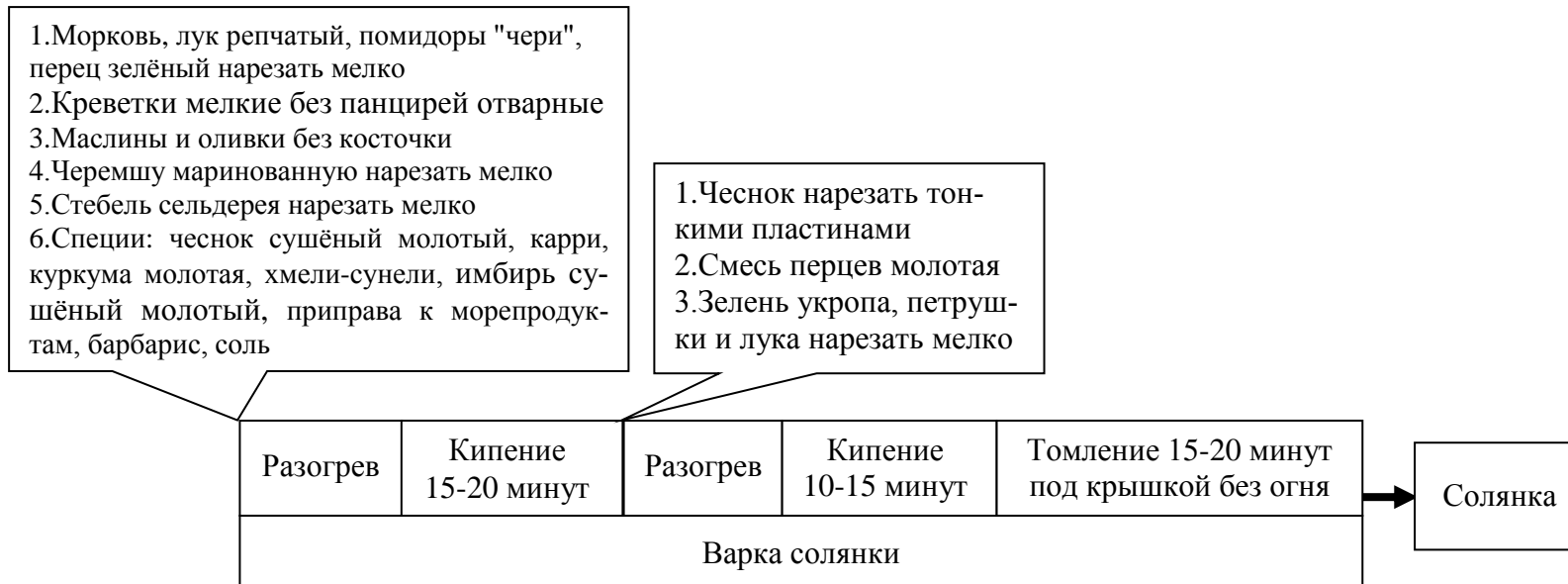


Солянка с креветками "Вдохновение" (Хурс С.П. - 22.08.2014)



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Креветки мелкие без панцирей отварные – 1 кг | 13. Зелень лука – 1 пучок |
| 2. Морковь – 2-3 шт. | 14. Чеснок сушёный молотый – 10 г |
| 3. Помидоры мелкие "черри" – 12-15 шт. | 15. Карри |
| 4. Лук репчатый – 2 шт. | 16. Куркума молотая |
| 5. Маслины без косточки – 1 банка | 17. Хмели-сунели |
| 6. Оливки без косточки – 1 банка | 18. Имбирь сушёный молотый – 10 г |
| 7. Черемша маринованная | 19. Приправа к морепродуктам |
| 8. Перец зелёный – 1 шт. | 20. Барбарис |
| 9. Чеснок – 1 головка | 21. Смесь перцев молотая |
| 10. Стебель сельдерея – 2-4 пера | 22. Соль |
| 11. Зелень укропа – 1 пучок | 23. Вода – 2-2,5 л |
| 12. Зелень петрушки – 1 пучок | |



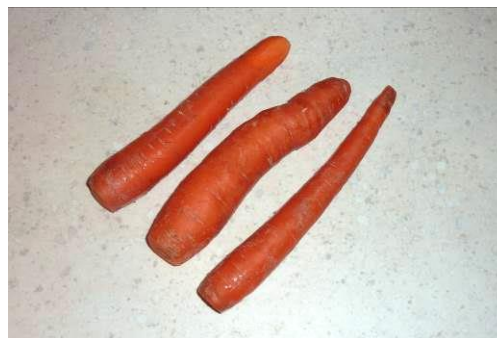
Солянка с креветками "Вдохновение" (Хурс С.П. - 22.08.2014)



1. Берём креветки мелкие отварные без панцирей



2. Готовим креветки мелкие отварные без панцирей



3. Берём морковь



4. Режем морковь мелко



5. Берём мелкие помидоры "чери"



6. Режем помидоры мелко



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый на четвертинки колец



10. Берём перец зелёный



11. Режем перец зелёный мелко



12. Берём головку чеснока

Солянка с креветками "Вдохновение" (Хурс С.П. - 22.08.2014)



13. Отделяем дольки чеснока



14. Чистим чеснок



15. Режем чеснок мелкими пластинами



16. Берём консервированные оливки и маслины без косточек, черемшу



17. Готовим маслины и оливки



18. Готовим черемшу



19. Режем черемшу мелко



20. Берём стебель сельдерея



21. Режем стебель сельдерея мелко



22. Берём зелень лука, укропа и петрушки



23. Режем зелень мелко



24. Берём соль и приправу к морепродуктам

Солянка с креветками "Вдохновение" (Хурс С.П. - 22.08.2014)



25. Берём специи



26. Отмеряем пропорции специй



27. Берём барбарис сушёный



28. Кипятим воду



29. Кладём морковь в кастрюлю



30. Кладём лук в кастрюлю



31. Кладём креветки мелкие без панцирей в кастрюлю



32. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



33. Кладём черемшу в кастрюлю



34. Кладём перец зелёный в кастрюлю



35. Кладём помидоры в кастрюлю



36. Кладём маслины в кастрюлю

Солянка с креветками "Вдохновение" (Хурс С.П. - 22.08.2014)



37. Кладём оливки в кастрюлю



38. Кладём соль и приправу к морепродуктам в кастрюлю



39. Перемешиваем содержимое



40. Кладём специи и барбарис сушёный в кастрюлю



41. Доводим до кипения



42. Варим солянку на малом огне



43. Кладём чеснок в солянку



44. Кладём смесь перцев молотую



45. Кладём зелень в солянку



46. Варим солянку на малом огне



47. Томим солянку под крышкой



48. Наливаем солянку в тарелку и подаём на стол