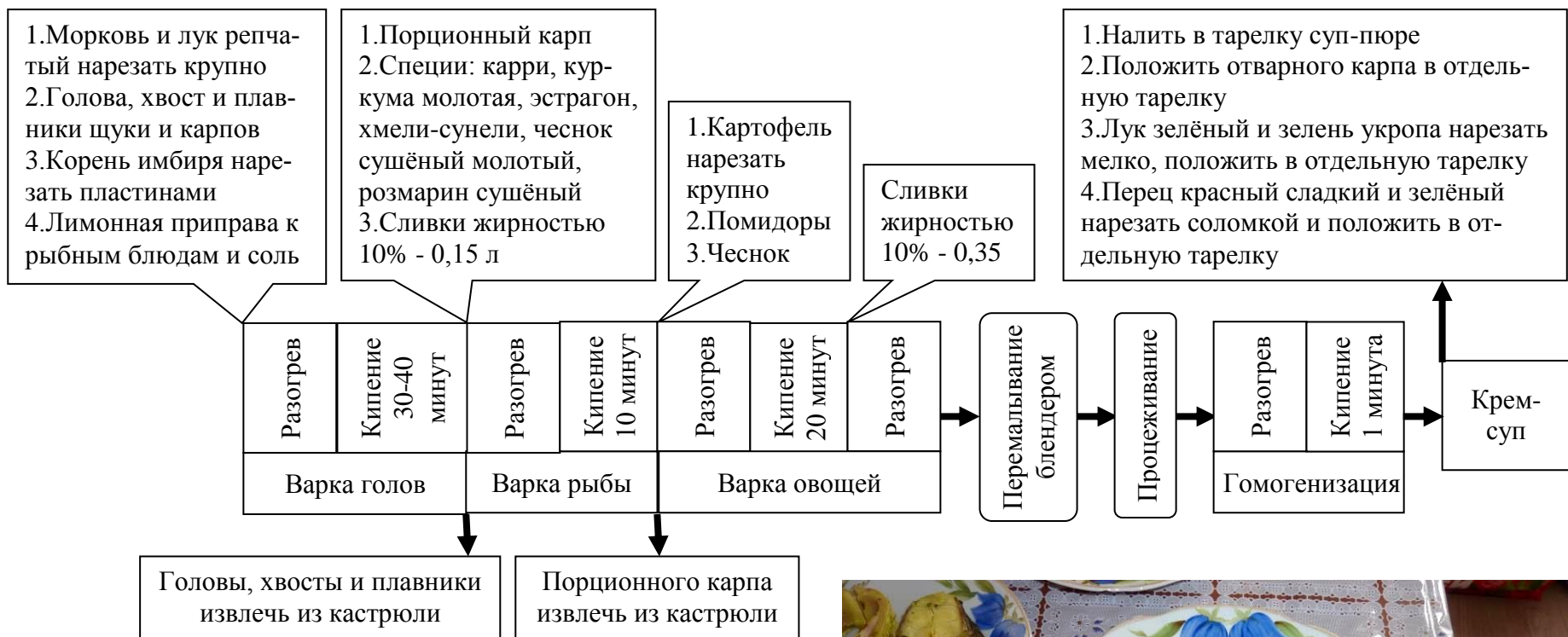


Крем-суп сливочный с карпом, щукой, сладким перцем, помидорами и зеленью (Хурс С.П. - 19.09.2014)



1. Щучьи головы, хвосты и плавники от 1 щуки
2. Карпы – 2 кг
3. Картофель 4-5 шт.
4. Морковь – 1-2 шт.
5. Лук репчатый – 3-4 шт.
6. Помидоры мелкие – 12-15 шт.
7. Чеснок – 1 головка
8. Корень имбиря
9. Перец зелёный – 1 шт.
10. Перец красный сладкий – 0,3 шт.
11. Лук зелёный
12. Зелень петрушки

13. Сливки жирностью 10%
14. Лимонная приправа к рыбным блюдам
15. Карри
16. Куркума молотая
17. Эстрагон
18. Хмели-сунели
19. Чеснок сушёный молотый
20. Розмарин сушёный
21. Сливки жирностью 10% - 0,5 л
22. Соль



Крем-суп сливочный с карпом, щукой, сладким перцем, помидорами и зеленью (Хурс С.П. - 19.09.2014)



1. Берём щуки головы и плавники



2. Берём карпов



3. Чистим карпов



4. Потрошим карпов и отделяем тушки



5. Режем карпов порционно



6. Откладываем головы и плавники карпов



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Нарезаем луковицы



10. Берём морковь



11. Режем морковь крупно



12. Берём картофель

Крем-суп сливочный с карпом, щукой, сладким перцем, помидорами и зеленью (Хурс С.П. - 19.09.2014)



13. Чистим картофель



14. Режем картофель крупно



15. Берём мелкие помидоры



16. Берём чеснок



17. Отделяем дольки чеснока



18. Чистим чеснок



19. Берём корень имбиря



20. Чистим и нарезаем корень имбиря



21. Берём сливки жирностью 10 %



22. Берём перец зелёный



23. Берём перец красный сладкий



24. Нарезаем перец зелёный и красный сладкий

Крем-суп сливочный с карпом, щукой, сладким перцем, помидорами и зеленью (Хурс С.П. - 19.09.2014)



25. Берём лук зелёный



26. Берём зелень укропа



27. Нарезаем лук зелёный и зелень укропа мелко



28. Берём соль и приправу к рыбным блюдам



29. Берём специи



30. Отмеряем пропорции сливок



31. Кипятим воду



32. Кладём морковь в кастрюлю



33. Кладём лук репчатый в кастрюлю



34. Кладём голову, хвост и плавники щуки в кастрюлю



35. Кладём голову, хвост и плавники карпов в кастрюлю



36. Кладём соль и приправу к рыбным блюдам в кастрюлю

Крем-суп сливочный с карпом, щукой, сладким перцем, помидорами и зеленью (Хурс С.П. - 19.09.2014)



37. Кладём корень имбиря в кастрюлю



38. Извлекаем головы, хвосты и плавники щуки и карпов из кастрюли



39. Кладём головы, хвосты и плавники щуки и карпов на тарелку



40. Кладём порционного карпа в бульон



41. Кладём специи в бульон



42. Отмеряем пропорцию сливок



43. Наливаем первую порцию сливок в бульон



44. Перемешиваем содержимое кастрюли



45. Варим карпов до готовности



46. Извлекаем карпов из бульона



47. Кладём отварного карпа на отдельную тарелку



48. Кладём картофель в бульон

Крем-суп сливочный с карпом, щукой, сладким перцем, помидорами и зеленью (Хурс С.П. - 19.09.2014)



49. Кладём помидоры в бульон



50. Кладём чеснок в бульон



51. Перемешиваем и варим



52. Отмеряем пропорцию сливок



53. Наливаем сливки, перемешиваем суп и доводим до кипения



54. Перемалываем овощи блендером



55. Готовим вторую кастрюлю и сито



56. Пропускаем крем-суп через сито



57. Доводим крем-суп до кипения на малом огне



58. Подаём крем-суп, отварного карпа, зелень и перцы в отдельных тарелках



59. Всё готово к трапезе



60. Украшаем крем-суп зеленью и перцами по вкусу