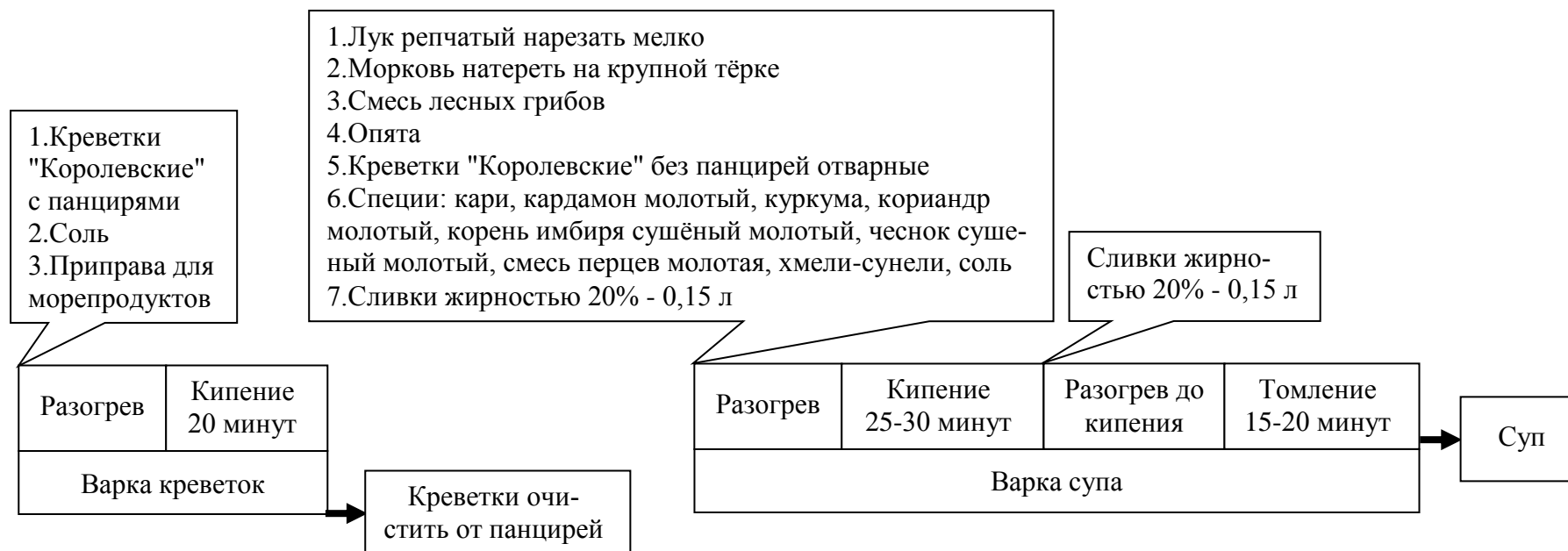


Суп сливочный с грибами и креветками "Лесной мотив" (Хурс С.П. - 30.08.2015)



- 1.Креветки "Королевские" с панцирями – 1 кг
- 2.Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 400 г
- 3.Опята быстрой заморозки – 400 г
- 4.Лук репчатый – 3-4 луковицы
- 5.Морковь – 0,5-1 шт.
- 6.Кари
- 7.Кардамон молотый
- 8.Куркума
- 9.Кориандр молотый
- 10.Корень имбиря сушёный молотый – 15 г
- 11.Чеснок сушёный молотый – 10 г
- 12.Смесь перцев молотая
- 13.Хмели-сунели
- 14.Приправа к морепродуктам – 12-15 г
- 15.Сливки жирностью 20% – 0,5+1 л
- 16.Соль – 25 г
- 17.Вода – 1,5-2 л



Суп сливочный с грибами и креветками "Лесной мотив" (Хурс С.П. - 30.08.2015)



1. Берём креветки "Королевские" в панцирях



2. Отмеряем приправу к морепродуктам



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь



4. Кладём креветки "Королевские" в панцирях в кастрюлю



5. Кладём приправу к морепродуктам в кастрюлю



6. Варим креветки "Королевские" с панцирями



7. Очищаем креветки "Королевские" от панцирей



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Нарезаем лук репчатый мелко



11. Берём и чистим морковь



12. Нарезаем морковь мелко

Суп сливочный с грибами и креветками "Лесной мотив" (Хурс С.П. - 30.08.2015)



13. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



14. Размораживаем смесь лесных грибов



15. Берём опята быстрой заморозки



16. Размораживаем опята



17. Берём специи



18. Готовим пропорции специй



19.. Смешиваем специи и добавляем соль



20. Берём сливки жирностью 20 %



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём лук в кастрюлю



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём опята в кастрюлю

Суп сливочный с грибами и креветками "Лесной мотив" (Хурс С.П. - 30.08.2015)



25. Кладём смесь лесных грибов в кастрюлю



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Кладём креветки "Королевские" без панцирей в кастрюлю



28. Перемешиваем содержимое кастрюли



29. Готовим первую порцию сливок



30. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



31.. Перемешиваем и варим суп до готовности грибов



32. Готовим вторую порцию сливок



33. Вливаем вторую порцию сливок в суп



34. Доводим до кипения и отключаем огонь



35. Томим под крышкой