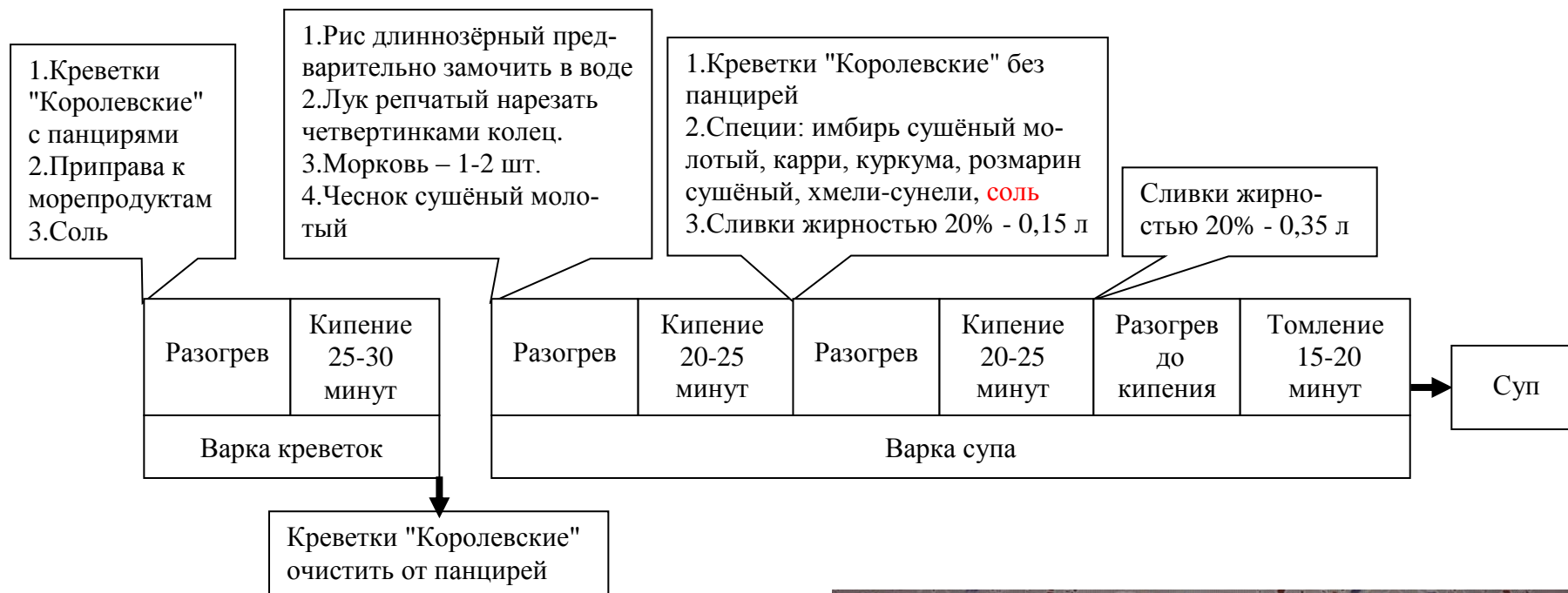


Суп сливочный с креветками и рисом "Домашний" (Хурс С.П. – 29.09.2015)



1. Креветки "Королевские" с панцирями отварные – 1 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Рис длиннозёрный – 100-150 г
4. Морковь – 1-2 шт.
5. Сливки жирностью 20% – 0,5 л
6. Чеснок сушёный молотый – 10-15 г
7. Имбирь сушёный молотый
8. Карри
9. Куркума
10. Приправа к морепродуктам – 1 ст. ложка
11. Розмарин сушёный
12. Хмели-сунели
13. Соль – 1 ст. ложка
14. Вода – 2-2,5 л



Суп сливочный с креветками и рисом "Домашний" (Хурс С.П. – 29.09.2015)



1. Берём креветки "Корольские"



2. Отмеряем пропорции приправы к морепродуктам и соли



3. Берём рис



4. Отмеряем рис



5. Замачиваем рис в воде



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый четвертинками колец



9. Берём морковь



10. Режем морковь мелко



11. Берём сливки жирностью 20%



12. Берём чеснок сушёный молотый

Суп сливочный с креветками и рисом "Домашний" (Хурс С.П. – 29.09.2015)



13. Берём специи



14. Отмеряем пропорции специй



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём креветки и специи в кастрюлю, варим до готовности



17. Чистим креветки от панцирей



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём рис в кастрюлю



20. Кладём лук репчатый в кастрюлю



21. Кладём морковь в кастрюлю



22. Кладём чеснок сушёный молотый в кастрюлю



23. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим



24. Кладём креветки в кастрюлю

Суп сливочный с креветками и рисом "Домашний" (Хурс С.П. – 29.09.2015)



25. Кладём специи в кастрюлю



26. Готовим первую часть сливок жирностью 20%



27. Вливаем первую часть сливок в кастрюлю, размешиваем и варим



28. Готовим вторую часть сливок жирностью 20%



29. Вливаем вторую часть сливок в кастрюлю, перемешиваем



30. Доводим суп до кипения и отключаем огонь



31. Томим под крышкой



32. Подаём суп к столу