

## Сливочный суп-пюре с креветками, курицей и сладкой кукурузой "Тайский" (khurs.ru - 2018)



1. Крылышки куриные охлаждённые – 0,7-1 кг
2. Креветки "Королевские" – 1 кг
3. Креветки "Аргентинские" – 0,4 кг
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Морковь – 1-2 шт.
6. Лук репчатый – 2-3 шт.
7. Кукуруза сладкая консервированная – 2 банки
8. Мука кукурузная – 1 ст. ложка
9. Рис – 75-100 г
10. Сливки жирностью 10% – 0,5 л
11. Зелень петрушки сушёная молотая – 1,5 ст. ложки
12. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
13. Приправа для морепродуктов – 1,5 ст. ложки
14. Лук репчатый сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
15. Хмели-сунели
16. Куркума
17. Смесь перцев молотая
18. Соль – 1 (для креветок) + 1,5 ст. ложки



## Сливочный суп-пюре с креветками, курицей и сладкой кукурузой "Тайский"



1. Берём охлаждённые крылышки куриные



2. Размораживаем креветки "Королевские"



3. Размораживаем креветки "Аргентинские"



4. Берём рис



5. Замачиваем рис в воде



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий крупно



8. Берём морковь



9. Чистим и режем морковь крупно



10. Берём лук репчатый



11. Чистим и режем лук репчатый крупно



12. Берём кукурузу сладкую консервированную

## Сливочный суп-пюре с креветками, курицей и сладкой кукурузой "Тайский"



13. Берём сливки жирностью 10%



14. Берём муку кукурузную



15. Отмеряем муку кукурузную



16. Отмеряем пропорции специй



17. Отмеряем приправу для морепродуктов и соль



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём крылышки куриные



19. Удаляем накипь, варим на среднем огне



20. Кладём лук репчатый в кастрюлю



21. Кладём морковь в кастрюлю



22. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



23. Кладём специи в кастрюлю



24. Перемешиваем содержимое кастрюли

## Сливочный суп-пюре с креветками, курицей и сладкой кукурузой "Тайский"



25. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



26. Кладём кукурузу сладкую консервированную в кастрюлю



27. Кладём рис в кастрюлю



28. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



29. Извлекает отваренные крылышки куриные



30. Удаляем косточки, мясо разделяем на небольшие кусочки



31. Очищаем хвостики креветок "Королевских", кладём в кастрюлю



32. Очищаем панцири креветок "Аргентинских", кладём в кастрюлю



33. Наливаем воду и ставим кастрюлю на огонь



34. Варим на среднем огне, удаляем накипь



35. Кладём приправу для морепродуктов и соль в кастрюлю



36. Отваренные овощи перемалываем блендером

## Сливочный суп-пюре с креветками, курицей и сладкой кукурузой "Тайский"



37. Готовим новую кастрюлю и сито для процеживания



38. Процеживаем полученное пюре



39. Рассыпаем ложку муки кукурузной по поверхности пюре



40. Кладём соль в пюре



41. Вливаем сливки в пюре



42. Перемешиваем содержимое кастрюли блендером



43. Извлекаем отваренные креветки и промываем



44. Кладём отваренные креветки в кастрюлю с пюре



45. Кладём отваренное мясо куриное в кастрюлю с пюре



46. Перемешиваем содержимое кастрюли ложкой



47. Накрываем кастрюлю крышкой и томим на самом малом огне



48. Подаём на стол