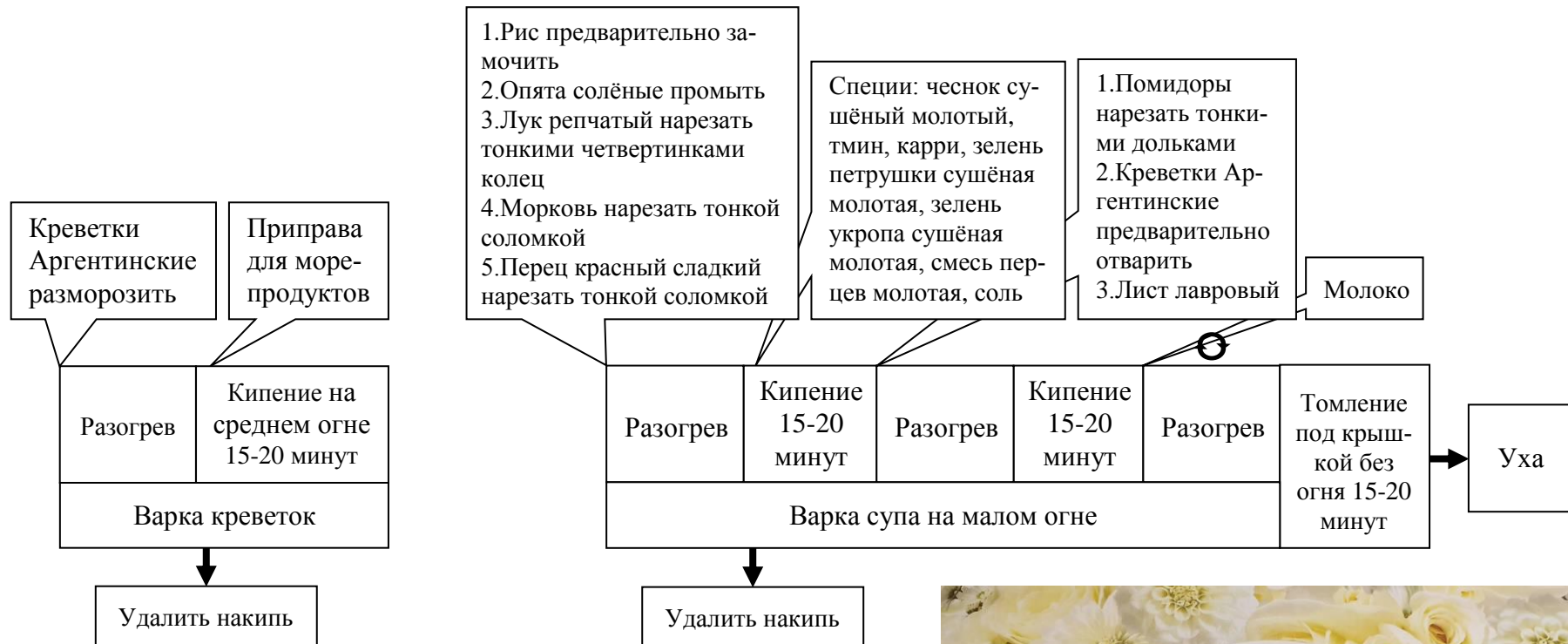


Суп сливочный с креветками "Нежная креветка" (khurs.ru - 2019)



⊗ - перемешать

1. Креветки Аргентинские – 1,1 кг
2. Рис – 1 стакан
3. Помидоры – 2-3 шт.
4. Лук репчатый – 1-2 шт.
5. Морковь – 0,5-1 шт.
6. Перец красный сладкий – 0,5-1 шт.
7. Опята солёные – 200 г
8. Молоко – 0,9 л
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
10. Тмин – 0,75 ст. ложки

11. Зелень петрушки сушёная молотая – 1 ст. ложка
12. Зелень укропа сушёная молотая – 1 ст. ложка
13. Карри – 0,7 ч. ложки
14. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки
15. Приправа для морепродуктов – 1 ст. ложка
16. Лист лавровый
17. Соль – 1-1,5 ст. ложки
18. Вода – 2-2,5 л



Суп сливочный с креветками "Нежная креветка"



1. Берём Аргентинские креветки



2. Берём рис



3. Замачиваем рис в воде



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



7. Берём опята солёные



8. Берём морковь



9. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры тонкими ломтиками



12. Берём перец красный сладкий

Суп сливочный с креветками "Нежная креветка"



13. Режем перец красный сладкий мелкими кубиками



14. Берём молоко



15. Берём приправу для морепродуктов



16. Отмеряем пропорции специй



17. Ставим кастрюлю с водой на огонь



18. Кладём Аргентинские креветки в кастрюлю



19. Варим на среднем огне, удаляем накипь



20. Кладём приправу для морепродуктов в кастрюлю, варим



21. Сливаем воду, чистим креветки от панцирей



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём рис в кастрюлю



24. Кладём опять солёные в кастрюлю

Суп сливочный с креветками "Нежная креветка"



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



28. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю, варим на среднем огне



29. Кладём помидоры в кастрюлю



30. Кладём Аргентинские креветки в кастрюлю, варим на среднем огне



31. Удаляем накипь, кладём лист лавровый в кастрюлю



32. Вливаем молоко в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли



34. Медленно доводим до кипения



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём суп сливочный на стол