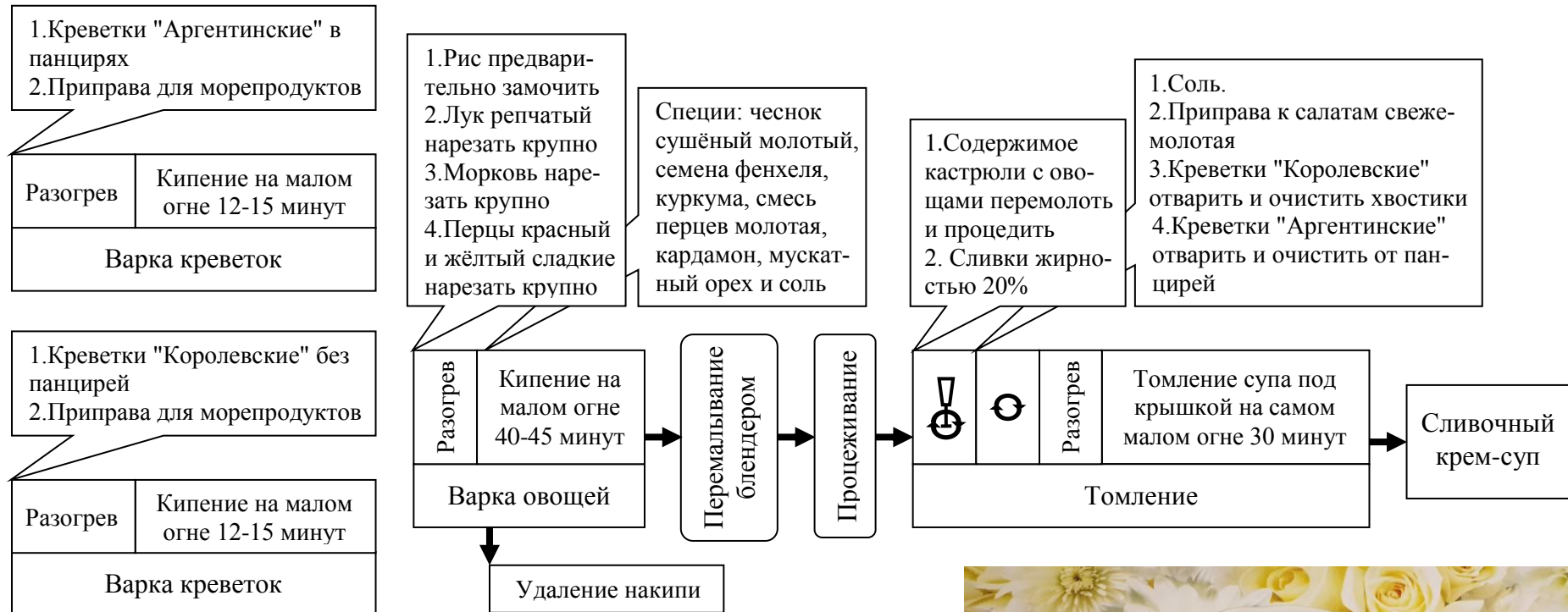


Сливочный крем-суп с креветками, рисом и овощами "Знатное угощение" (khurs.ru - 2019)



☞ - перемешать; 🍷 - блендер.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Креветки "Аргентинские" – 1,44 кг | 9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 2. Креветки "Королевские" – 1 кг | 10. Семена фенхеля – 1 ст. ложка |
| 3. Перец жёлтый сладкий – 1 шт. | 11. Куркума – 0,5 ст. ложки |
| 4. Перец красный сладкий – 1 шт. | 12. Мускатный орех – 0,5 ч. ложки |
| 5. Морковь – 1-2 шт. | 13. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки |
| 6. Лук репчатый – 2-3 шт. | 14. Кардамон – 0,3 ч. ложки |
| 7. Рис – 100 г | 15. Приправа к салатам свежемолотая |
| 8. Сливки жирностью 20% – 1 л | 16. Соль – 1,5 ст. ложки |
| | 17. Вода – 2-2,5 л |



Сливочный крем-суп с креветками, рисом и овощами "Знатное угощение"



1. Размораживаем креветки "Аргентинские" в панцирях



2. Размораживаем креветки "Королевские" без панцирей



3. Отмеряем рис



4. Замачиваем рис в воде



5. Чистим морковь



6. Режем морковь крупно



7. Берём лук репчатый



8. Режем лук репчатый на четвертинки



9. Берём перцы красный и жёлтый сладкие



10. Режем перцы красный и жёлтый сладкие



11. Отмеряем приправу для морепродуктов для "Аргентинских" кр.



12. Отмеряем приправу для морепродуктов для "Королевских" кр.

Сливочный крем-суп с креветками, рисом и овощами "Знатное угощение"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Берём мельницу с приправой к салатам



15. Берём сливки жирностью 20%



16. Варим креветки "Аргентинские" с приправой для морепродуктов



17. Очищаем креветки "Аргентинские" от панцирей



18. Варим креветки "Королевские" с приправой для морепродуктов



19. Очищаем креветки "Королевские" от хвостиков



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём рис в кастрюлю



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём перцы в кастрюлю, варим на малом огне

Сливочный крем-суп с креветками, рисом и овощами "Знатное угощение"



25. Снимаем накипь, кладём специи в кастрюлю



26. Варим на малом огне



27. Снимаем с огня, перемалываем блендером содержимое кастрюли



28. Процеживаем крем через мелкое сито в другую кастрюлю



29. Вливаем сливки в кастрюлю



30. Перемешиваем содержимое кастрюли блендером



31. Кладём приправку к салатам свежемолотую в кастрюлю



32. Кладём отварные креветки "Королевские" в кастрюлю



33. Кладём отварные креветки "Аргентинские" в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли, включаем малый огонь



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим на самом малом огне



36. Подаём крем-суп на стол