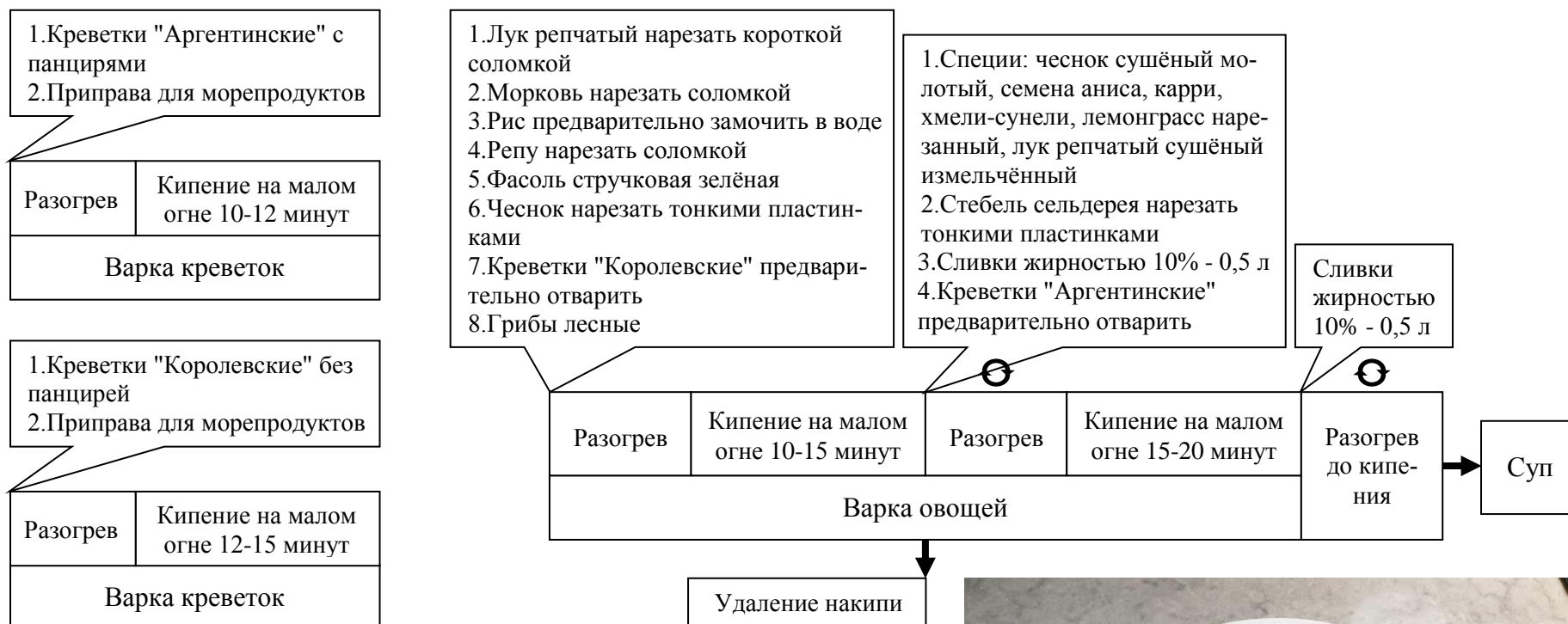


## Сливочный суп с креветками и лесными грибами "Сытный" (khurs.ru - 2019)



⦿ - перемешать

- |   |   |
|---|---|
| 1. Креветки "Аргентинские" с панцирями – 0,9 кг<br>2. Креветки "Королевские" без панцирей – 0,5 кг<br>3. Фасоль стручковая зелёная – 300 г<br>4. Рис "Султан" – 150-170 г<br>5. Репа – 200-250 г<br>6. Морковь – 100-150 г<br>7. Лук репчатый – 150-200 г<br>8. Смесь лесных грибов – 600 г<br>9. Стебель сельдерея – 2-3 шт. | 10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка<br>11. Лук репчатый сушёный измельчённый – 1 ст. ложка<br>12. Лемонграсс – 0,5 ст. ложки<br>13. Семена аниса – 0,5 ч. ложки<br>14. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки<br>15. Лимонный перец молотый<br>16. Соль – 1,5 ст. ложки<br>17. Сливки жирностью 10% – 1 л<br>18. Вода – 2-2,5 л |
|---|---|



## Сливочный суп с креветками и лесными грибами "Сытный"



1. Берём рис «Султан»



2. Отмеряем и замачиваем рис в воде



3. Берём фасоль стручковую зелёную



4. Размораживаем фасоль стручковую зелёную



5. Берём креветки "Аргентинские" с панцирями



6. Размораживаем креветки "Аргентинские" с панцирями



7. Берём креветки "Королевские" без панцирей



8. Размораживаем креветки "Королевские" без панцирей



9. Чистим морковь



10. Режем морковь тонкой соломкой



11. Берём репу



12. Чистим и режем репу тонкой соломкой



## Сливочный суп с креветками и лесными грибами "Сытный"



13. Берём лук репчатый



14. Режем лук репчатый короткой соломкой



15. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



16. Размораживаем смесь лесных грибов



17. Чистим чеснок



18. Режем чеснок тонкими пластинками



19. Отмеряем пропорции специй



20. Берём мельницу с лимонным перцем



21. Берём стебель сельдерея



22. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



23. Берём сливки жирностью 10%



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладем крев. "Аргентинские"



## Сливочный суп с креветками и лесными грибами "Сытный"



25. Кладём приправу для морепродуктов в кастрюлю, варим



26. Очищаем креветки "Аргентинские" от панцирей



27. Варим креветки "Королевские" с приправой для морепродуктов



28. Удаляем хвостики креветок "Королевских"



29. Ставим кастрюлю с водой на огонь



30. Кладём лук репчатый в кастрюлю



31. Кладём морковь в кастрюлю



32. Кладём рис в кастрюлю



33. Кладём репу в кастрюлю



34. Кладём фасоль стручковую зелёную в кастрюлю



35. Кладём чеснок в кастрюлю



36. Кладём отварные креветки "Королевские" в кастрюлю



## Сливочный суп с креветками, грибами, рисом и овощами "Сытный"



37. Кладём смесь лесных грибов в кастрюлю, варим на малом огне



38. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



39. Перемешиваем содержимое кастрюли



40. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



41. Вливаем первую. порцию сливок в кастрюлю



42. Перемешиваем содержимое кастрюли



43. Кладём отварные креветки "Аргентинские" в кастрюлю



44. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на мало огне



45. Вливаем вторую. порцию сливок в кастрюлю



46. Кладём лимонный перец молотый в кастрюлю, перемешиваем



47. Доводим суп до кипения на малом огне и снимаем его с огня



48. Подаём суп на стол