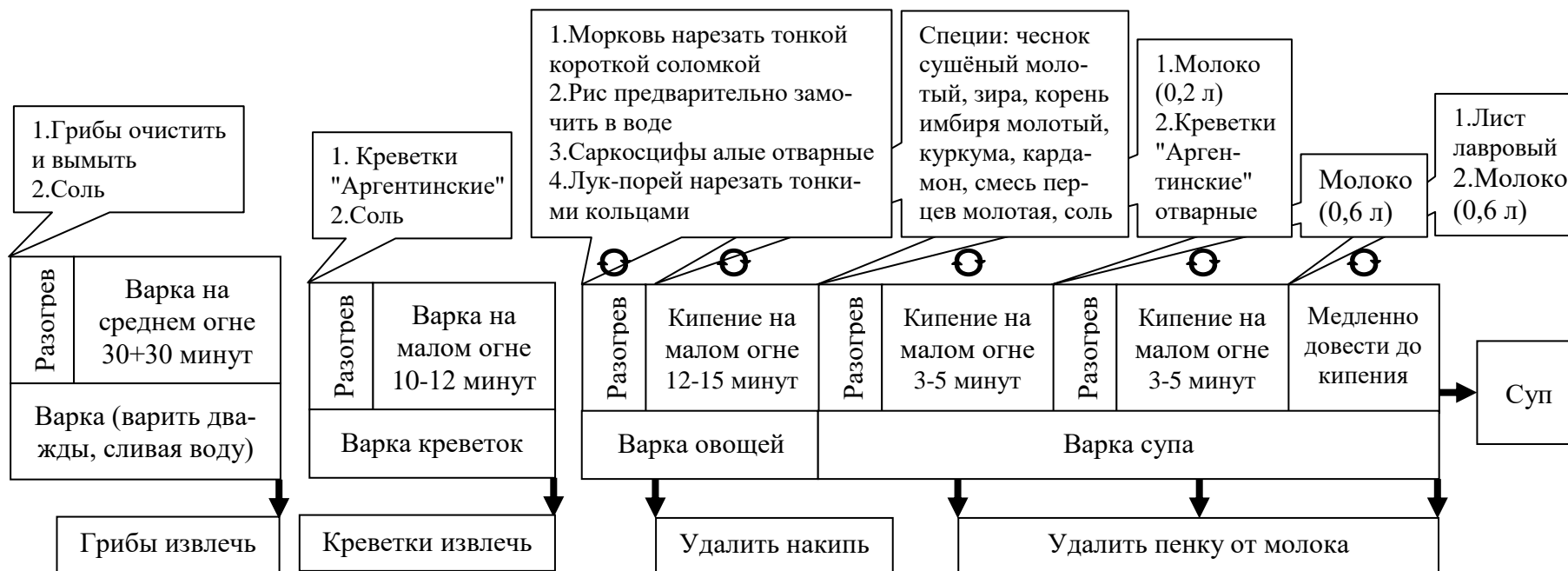


Суп молочный с креветками и саркосцифами алыми "Весенняя фантазия" (khurs.ru - 2020)



1. Креветки "Аргентинские" – 0,9 кг
2. Саркосцифы алые – 400-450 г
3. Лук-порей – 1 шт.
4. Морковь – 100 г
5. Длиннозерный рис "Басмати Экстра"
6. Приправа для морепродуктов – 2 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
8. Зира – 0,5-0,7 ч. ложки
9. Корень имбиря молотый – 0,5-0,7 ч. ложки
10. Куркума – 0,5-0,7 ч. ложки
11. Смесь перцев молотая – 0,5-0,7 ч. ложки
12. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки
13. Соль – 1 + 2 + 1-1,5 ст. ложки
14. Лист лавровый
15. Молоко – 1,4 л
16. Вода – 2-2,5 + 2-2,5 + 1,5-2 л

☉ - перемешать



Суп молочный с креветками и саркосцифами алыми "Весенняя фантазия"



1. Берём креветки "Аргентинские"



2. Размораживаем креветки "Аргентинские"



3. Чистим и моем саркосцифы алые



4. Чистим морковь



5. Режем морковь тонкой короткой соломкой



6. Берём лук-порей



7. Режем лук-порей тонкими кольцами



8. Отмеряем длиннозерный рис "Басмати Экстра"



9. Замачиваем в воде длиннозерный рис "Басмати Экстра"



10. Отмеряем приправу для морепродуктов



11. Отмеряем соль (для варки креветок)



12. Составляем пропорции специй

Суп молочный с креветками и саркосцифами алыми "Весенняя фантазия"



13. Берём молоко



14. Ставим кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём саркосцифы алые и соль в кастрюлю, варим дважды



16. Отваренные саркосцифы алые выкладываем на тарелку



17. Ставим кастрюлю с водой на огонь



18. Кладём креветки, приправу и соль в кастрюлю, варим



19. Отваренные креветки "Аргентинские" выкладываем на тарелку



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём морковь в кастрюлю



22. Кладём рис "Басмати Экстра" в кастрюлю



23. Кладём отваренные саркосцифы алые в кастрюлю



24. Кладём лук-порей в кастрюлю

Суп молочный с креветками и саркосцифами алыми "Весенняя фантазия"



25. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



26. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



27. Перемешиваем содержимое кастрюли



28. Вливаем первую порцию молока (0,2 л) в кастрюлю



29. Перемешиваем содержимое кастрюли



30. Кладём отваренные креветки "Аргентинские" в кастрюлю



31. Вливаем вторую порцию молока (0,6 л) в кастрюлю, перемешив.



32. Удаляем пенку от молока с поверхности супа



33. Вливаем третью порцию молока (0,6 л) в кастрюлю, перемешив.



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю, варим на малом огне



35. Удаляем пенку от молока с поверхности супа



36. Подаём на стол