

Сливочный крем-суп с креветками и строчками "Солнечный" (khurs.ru - 2020)



- Строчки гигантские отварные – 200 г
- Креветки "Аргентинские" без головы в панцирях замороженные – 900 г
- Морковь – 100-150 г.
- Помидоры красные – 500-600 г
- Лук репчатый – 600-800 г
- Перец красный сладкий – 100-150 г
- Рис длинозёрный "Экстра Басмати" – 150 г
- Мука кукурузная – 3-4 ст. ложки
- Приправа для морепродуктов – 2 ст. ложки
- Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ст. ложки
- Корень имбиря сушёный молотый – 0,3-0,5 ч. ложки
- Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
- Карри – 0,3-0,5 ч. ложки
- Перец лимонный с мельницей
- Соль – 1 ст. ложка
- Вода – 2,5-3 л (для варки креветок) + 2,5-3 л (для варки супа)



Сливочный крем-суп с креветками и строчками "Солнечный"



1. Берём креветки "Аргентинские", размораживаем



2. Берём помидор



3. Режем помидор крупно



4. Чистим морковь



5. Режем морковь крупно "



6. Берём длинозёрный рис "Экстра Басмати"



7. Замачиваем рис в воде



8. Берём лук репчатый



9. Чистим и режем лук репчатый крупно



10. Берём перец красный сладкий



11. Режем перец красный сладкий



12. Берём строчки гигантские отварные

Сливочный крем-суп с креветками и стручками "Солнечный"



13. Отмеряем специи для морепродуктов



14. Составляем пропорции специй



15. Отмеряем муку кукурузную



16. Берём сливки жирностью 20 %



17. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём креветки и специи



18. После закипания удаляем накипь, варим на малом огне



19. Отваренные креветки очищаем от панцирей



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём овощи и рис в кастрюлю



22. После закипания удаляем накипь, варим на малом огне



23. Кладём специи в кастрюлю



24. Варим овощи и рис до готовности на малом огне

Сливочный крем-суп с креветками и стручками "Солнечный"



25. Перемалываем блендером овощи и рис



26. Вливаем сливки в кастрюлю и перемешиваем блендером



27. Кладем перец лимонный в кастрюлю



28. Перемешиваем содержимое кастрюли блендером



29. Берём сито для фильтрации крем-супа



30. Фильтруем крем-суп



31. Переливаем крем-суп обратно в кастрюлю



32. Кладем отварные стручки в кастрюлю



33. Кладем отварные креветки в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на очень малом огне



36. Подаём сливочный крем-суп на стол