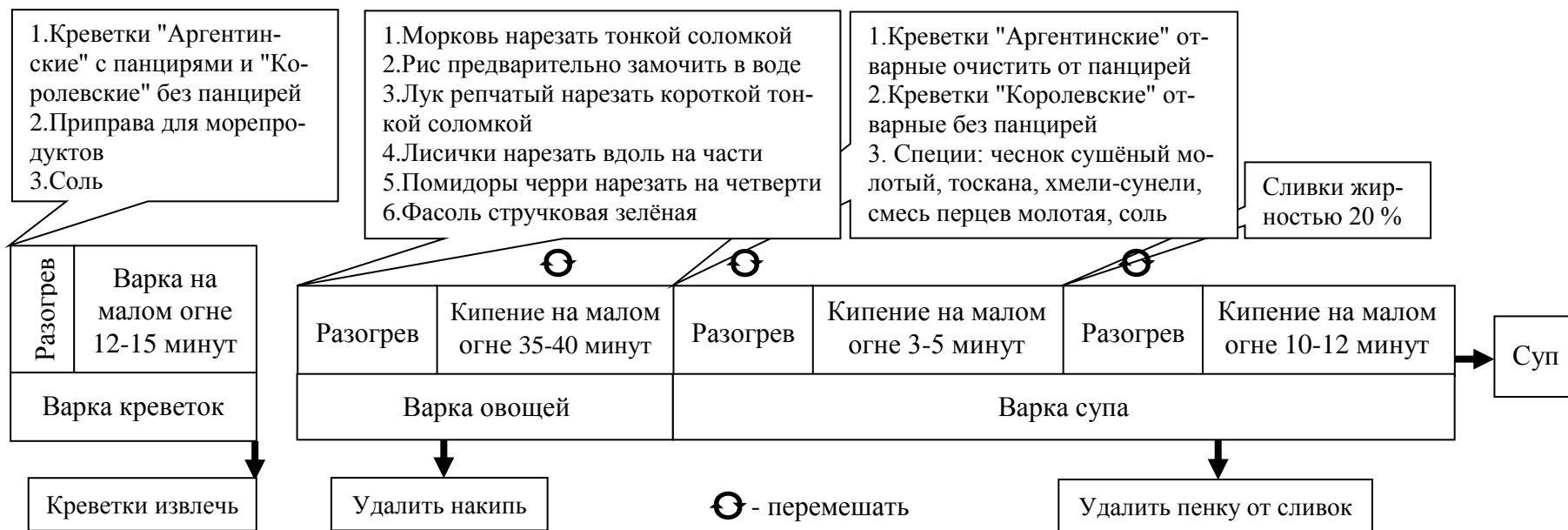


Суп сливочный с креветками и лисичками "Июльское лакомство" (khurs.ru - 2020)



1. Креветки "Аргентинские" в панцирях – 0,9 кг
2. Креветки "Королевские" без панцирей – 0,6 кг
3. Лук репчатый – 400 г
4. Морковь – 200-250 г
5. Помидоры черри – 500 г
6. Лисички – 200 г
7. Фасоль стручковая зелёная – 300 г
8. Длиннозерный рис "Басмати Экстра" – 200 г
9. Приправа для морепродуктов – 1,5-2 ст. ложки
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11. Тоскана – 1 ст. ложка
12. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
14. Соль – 1,5 + 1-1,5 ст. ложки
15. Сливки жирностью 20 % – 1 л
16. Вода – 2-2,5 + 1,5-2 л



Суп сливочный с креветками и лисичками "Июльское лакомство"



1. Берём длиннозерный рис "Басмати Экстра"



2. Замачиваем рис в воде



3. Берём креветки "Аргентинские" в панцирях



4. Берём креветки "Королевские" без панцирей



5. Чистим морковь



6. Режем морковь тонкой короткой соломкой



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый короткой соломкой



9. Берём помидоры черри



10. Режем помидоры черри на части



11. Берём лисички



12. Чистим, моем и режем на части лисички

Суп сливочный с креветками и лисичками "Июльское лакомство"



13. Берём фасоль стручковую зелёную быстрой заморозки



14. Размораживаем фасоль стручковую зелёную



15. Берём сливки жирностью 20 %



16. Отмеряем приправу для морепродуктов и соль



17. Отмеряем пропорции специй



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



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



20. Отваренные креветки "Аргентинские" выкладываем на тарелку



21. Отваренные креветки "Королевские" выкладываем на тарелку



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём рис "Басмати Экстра" в кастрюлю

Суп сливочный с креветками и лисичками "Июльское лакомство"



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю



26. Кладём лисички в кастрюлю



27. Кладём помидоры в кастрюлю



28. Кладём фасоль стручковую зелёную в кастрюлю



29. Перемешиваем содержимое кастрюли, удаляем накипь



30. Варим на малом огне



31. Кладём креветки "Аргентинские" и "Королевские" в кастрюлю



32. Кладём специи в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли.



34. Вливаем сливки в кастрюлю



35. Варим на малом огне



36. Подаём на стол