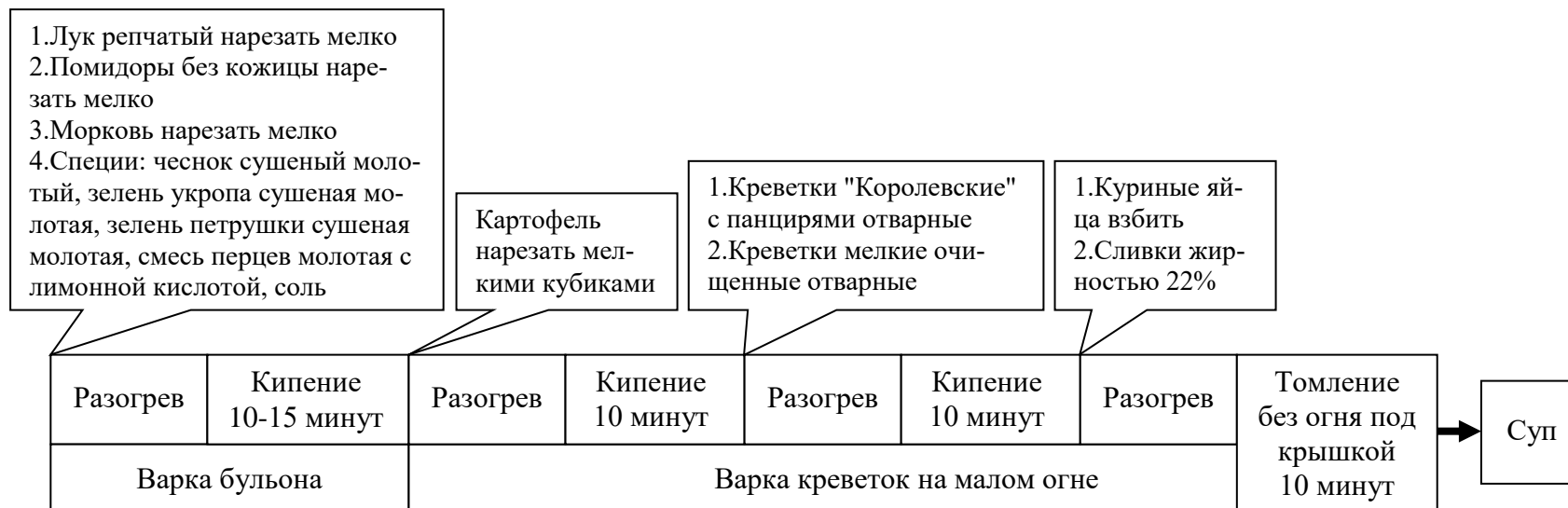


Суп сливочный с креветками и картофелем "Итальянский мотив" (Хурс С.П. - 07.04.2012)



1. Креветки мелкие очищенные отварные – 0,4 кг
2. Креветки "Королевские" неочищенные отварные – 0,25 кг
3. Лук репчатый – 1 шт.
4. Помидоры – 1-2 шт.
5. Морковь – 0,5 шт.
6. Картофель – 3-4 шт.
7. Куриные яйца – 2 шт.
8. Смесь перцев молотая с лимонной кислотой
9. Чеснок сушеный молотый
10. Зелень укропа сушеная молотая
11. Зелень петрушки сушеная молотая
12. Сливки жирностью 22% – 0,3 л
13. Соль
14. Вода – 1,5-2 л



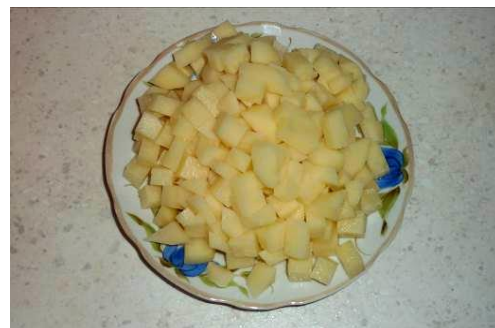
Суп сливочный с креветками и картофелем "Итальянский мотив"



1. Берём картофель



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелкими кубиками



4. Берём морковь



5. Режем морковь мелко



6. Берём помидоры



7. Ошпариваем помидоры и снимаем кожицу



8. Режем помидоры мелко



9. Берём креветки мелкие без панцирей



10. Оттаиваем креветки мелкие



11. Берём креветки "Королевские"



12. Оттаиваем креветки "Королевские"

Суп сливочный с креветками и картофелем "Итальянский мотив"



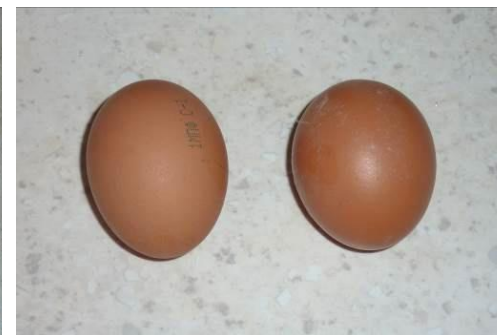
13. Берём лук репчатый



14. Чистим лук репчатый



15. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



16. Берём яйца куриные



17. Выбиваем яйца куриные в кружку



18. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



19. Берём сливки жирностью 22%



20. Берём специи



21. Отмеряем пропорции специй



22. Варка овощей



23. Варка креветок



24. Добавляем взбитые яйца и сливки, томим, суп сливочный готов