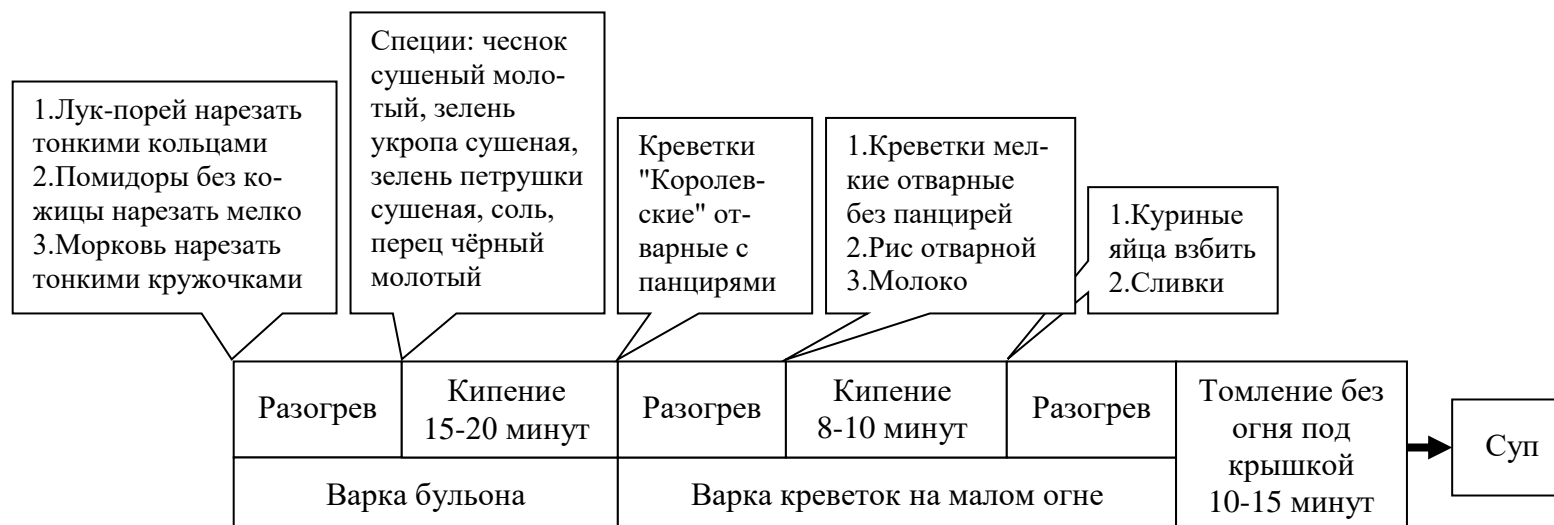


Суп сливочный с креветками, рисом и луком-пореем "Японский мотив" (Хурс С.П. - 2012)



1. Креветки мелкие отварные без панцирей – 0,5 кг
2. Креветки "Королевские" отварные с панцирями – 0,25 кг
3. Лук-порей – 1 шт.
4. Помидоры – 2-3 шт.
5. Морковь – 0,5 шт.
6. Сливки жирностью 22% – 0,15 л
7. Молоко – 0,15 л
8. Рис отварной – 3-4 ст. ложки
9. Куриные яйца – 2 шт.
10. Перец чёрный молотый
11. Чеснок сушеный
12. Зелень укропа сушеная
13. Зелень петрушки сушеная
14. Соль
15. Вода – 1,5-2 л



Суп сливочный с креветками, рисом и луком-пореем "Японский мотив"



1. Режем лук-порей



2. Режем помидоры



3. Чистим и режем морковь короткой соломкой



4. Отмеряем пропорции специй



5. Размораживаем креветки "Королевские" отварные с панцирями



6. Размораживаем креветки мелкие отварные без панцирей



7. Отвариваем рис быстрого приготовления



8. Отмеряем рис отваренный



9. Выбиваем яйца куриные в кружку



10. Взбиваем яйца куриные



11. Берём сливки жирностью 22%



12. Готовый сливочный суп