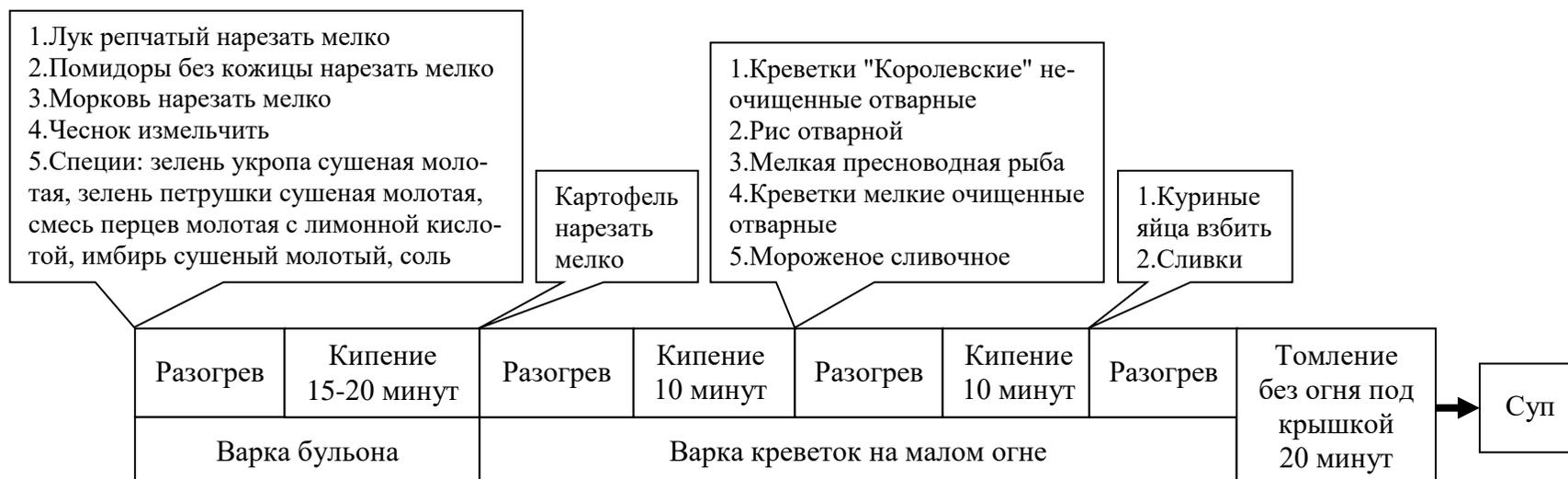
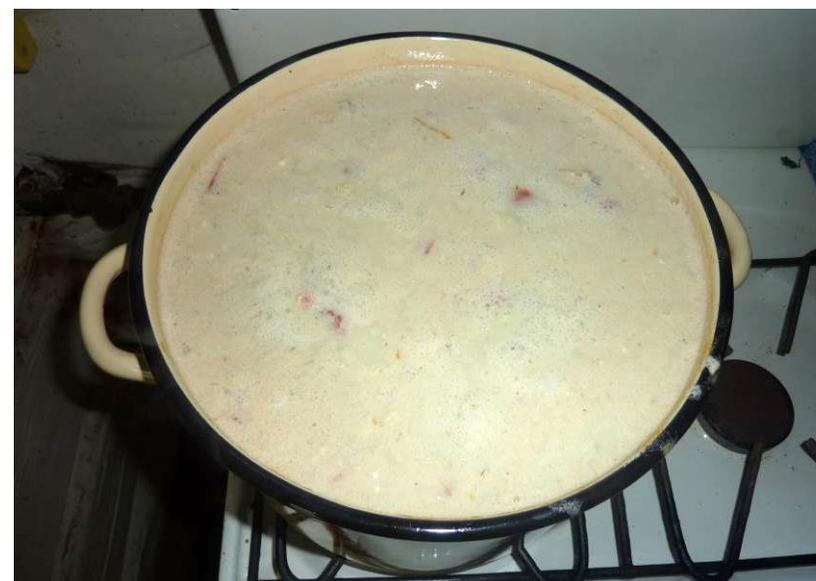


Суп сливочный с креветками, мелкой речной рыбой и картофелем "Полесье" (Хурс С.П. - 2012)



1. Креветки мелкие очищенные отварные – 0,5 кг
2. Креветки "Королевские" неочищенные отварные – 0,25 кг
3. Мелкая пресноводная рыба
4. Лук репчатый – 2 шт.
5. Помидоры – 1 шт.
6. Морковь – 0,5 шт.
7. Картофель – 4 шт.
8. Куриные яйца – 2 шт.
9. Сливки жирностью 22% – 0,1 л
10. Мороженое сливочное – 70 г
11. Чеснок
12. Имбирь сушеный молотый
13. Смесь перцев молотая с лимонной кислотой
14. Зелень укропа сушеная молотая
15. Зелень петрушки сушеная молотая
16. Соль
17. Вода – 3 л



Суп сливочный с креветками, мелкой речной рыбой и картофелем "Полесье"



1. Берём креветки мелкие без панцирей



2. Размораживаем креветки мелкие без панцирей



3. Берём креветки "Королевские" в панцирях



4. Размораживаем креветки "Королевские" в панцирях



5. Ловим плотву, чистим, потрошим и промываем



6. Ловим окуней, чистим, потрошим и промываем



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Нарезаем лук репчатый мелко



10. Берём помидор



11. Нарезаем помидор мелко



12. Берём морковь

Суп сливочный с креветками, мелкой речной рыбой и картофелем "Полесье"



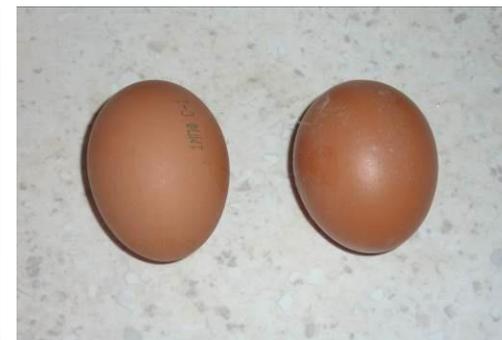
13. Нарезаем морковь мелко



14. Берём картофель



15. Чистим и нарезаем картофель мелко



16. Берём яйца куриные



17. Выбиваем яйца куриные в кружку



18. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



19. Берём чеснок



20. Чистим чеснок



21. Нарезаем чеснок пластинками



22. Берём сливки жирностью 22%



23. Отмеряем сливки



24. Готовый сливочный суп