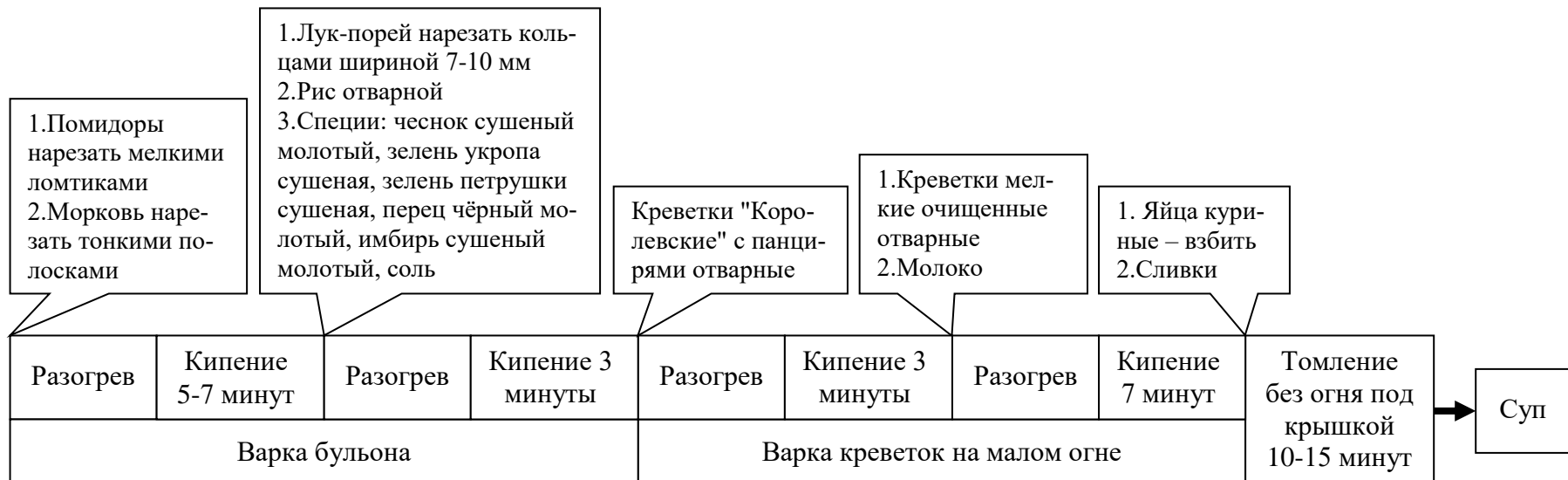


Суп сливочный с креветками, рисом и луком-пореем "Петербург" (Хурс С.П. - 2012)



1. Креветки мелкие отварные без панцирей – 0,4 кг
2. Креветки "Королевские" отварные с панцирями – 0,35 кг
3. Лук-порей – 1 шт.
4. Помидоры мелкие – 8-10 шт.
5. Морковь – 0,5 шт.
6. Рис отварной – 3-4 ст. ложки
7. Куриные яйца – 2 шт.
8. Сливки жирностью 22% – 0,25 л
9. Молоко жирностью 2,5% – 0,2 л
10. Перец чёрный молотый
11. Чеснок сушеный
12. Зелень укропа сушеная молотая
13. Зелень петрушки сушеная молотая
14. Имбирь сушеный молотый
15. Соль
16. Вода – 2 л



Суп сливочный с креветками, рисом и луком-пореем "Петербург"



1. Помидоры нарезаем мелко



2. Морковь нарезать тонкими полосками



3. Берём рис отварной



4. Лук порей нарезаем кольцами



5. Отмеряем пропорции специй



6. Берём креветки "Королевские" отварные с панцирями



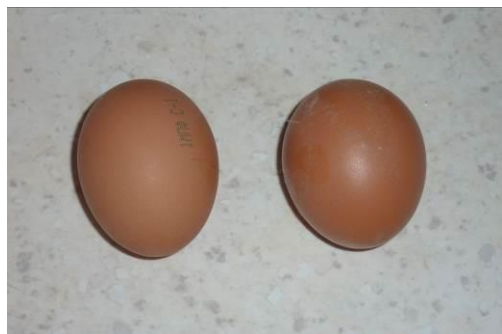
7. Берём креветки мелкие отварные без панцирей



8. Берём сливки жирностью 22%



9. Берём сливки



10. Берём яйца куриные



11. Яйца куриные взбиваем чайной ложкой (тонко не взбиваем)



12. Готовый сливочный суп