

## Суп сливочный с креветками, морепродуктами и шампиньонами "Лахтинский разлив" (Хурс С.П. - 2012)



1. Креветки мелкие очищенные отварные – 0,4 кг
2. Креветки "Королевские" неочищенные отварные – 0,35 кг
3. Смесь морепродуктов – 0,45 кг
4. Лук репчатый – 1 шт.
5. Помидоры мелкие "Чери" – 8-10 шт.
6. Морковь – 0,5 шт.
7. Картофель – 2-3 шт.
8. Шампиньоны резаные быстрой заморозки – 0,4 кг
9. Куриные яйца – 2 шт.
10. Сливки жирностью 22% – 0,25 л
11. Молоко жирностью 2,5% – 0,2 л
12. Перец чёрный молотый
13. Чеснок сушеный молотый
14. Зелень укропа сушеная молотая
15. Зелень петрушки сушеная молотая
16. Имбирь сушеный молотый
17. Соль
18. Вода – 2 л



## Суп сливочный с креветками, морепродуктами и шампиньонами "Лахтинский разлив"



1. Берём лук репчатый



2. Режем лук репчатый мелко



3. Берём морковь



4. Режем морковь тонкой соломкой



5. Берём картофель



6. Режем картофель мелко



7. Размораживанием шампиньоны



8. Берём креветки "Королевские" в панцирях



9. Размораживаем креветки "Королевские" в панцирях



10. Берём креветки мелкие очищенные отварные



11. Размораживаем креветки мелкие очищенные отварные



12. Размораживаем морепродукты

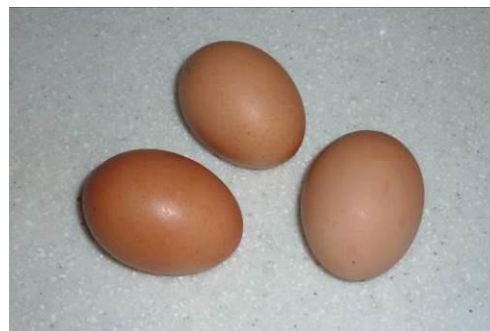
## Суп сливочный с креветками, морепродуктами и шампиньонами "Лахтинский разлив"



13. Берём помидоры "Чери"



14. Режем помидоры мелкими дольками



15. Берём яйца куриные



16. Выбиваем яйца куриные в стакан



17. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



18. Берём молоко жирностью 2,5%



19. Отмеряем порцию молока



20. Берём сливки жирностью 22%



21. Отмеряем порцию сливок



22. Готовим специи



23. Отмеряем пропорции специй



24. Готовый суп сливочный