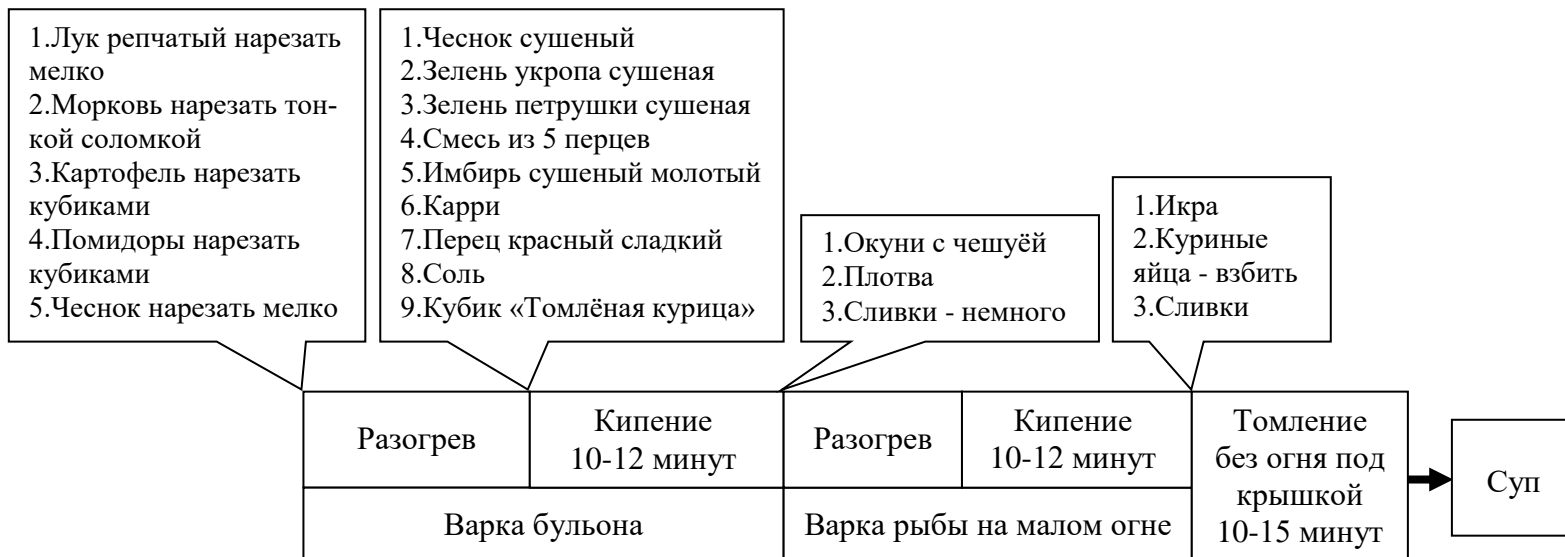


Суп сливочный с речной рыбой "У причала" (Хурс С.П. - 2012)



- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Окуни с чешуёй | 12. Кубик «Томлёная курица» - 2 шт. |
| 2. Плотва | 13. Смесь из 5 перцев |
| 3. Икра речной рыбы | 14. Чеснок сушеный молотый |
| 4. Лук репчатый – 2 шт. | 15. Зелень укропа сушеная молотая |
| 5. Помидоры крупные – 3 шт. | 16. Зелень петрушки сушеная молотая |
| 6. Морковь – 1 шт. | 17. Карри |
| 7. Сливки жирностью 11% – 0,5 л | 18. Имбирь сушеный молотый |
| 8. Перец красный сладкий молотый | 19. Соль |
| 9. Картофель – 2-3 шт. | 20. Вода – 3 л |
| 10. Куриные яйца – 4 шт. | |
| 11. Чеснок | |



Суп сливочный с речной рыбой "У причала"



1. Чистим и порошим рыбу



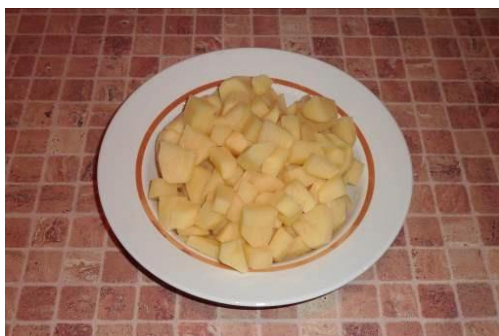
2. Откладываем икру на отдельную тарелку



3. Режем морковь мелко



4. Режем лук мелкими четвертинками колец



5. Чистим и режем картофель мелко



6. Режем помидоры мелко



7. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



8. Варим овощной бульон



9. Выбиваем яйца куриные в стакан



10. Взбиваем куриные яйца чайной ложкой



11. Сливки



12. Варим сливочный суп