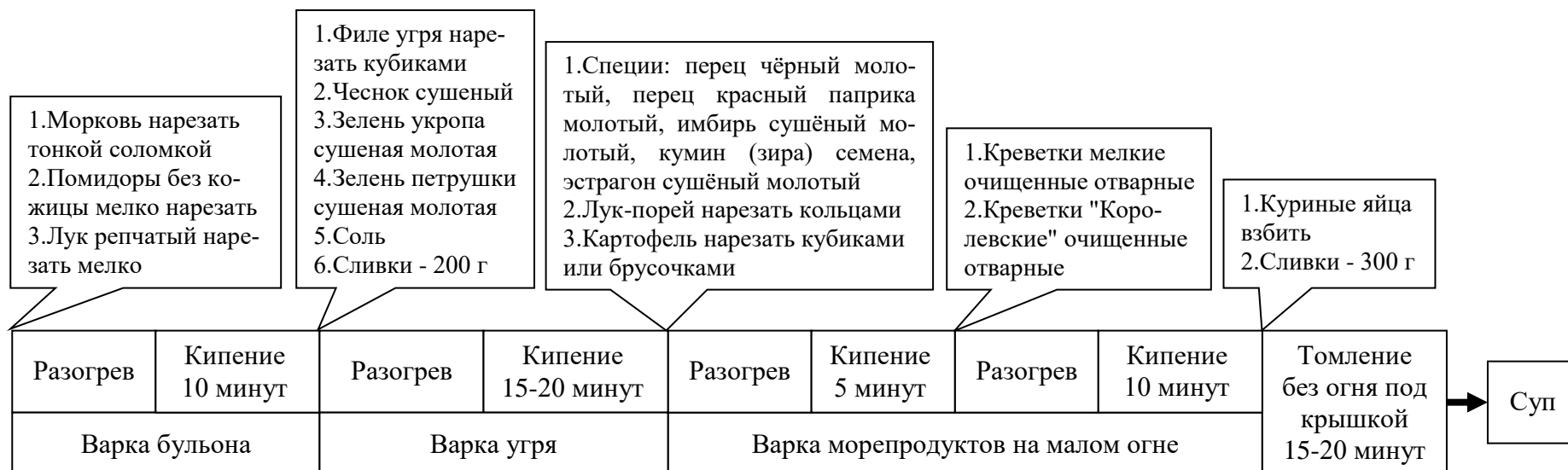


Суп сливочный с угрём и креветками "Сливочный угорь" (Хурс С.П. - 2012)



- Креветки мелкие очищенные отварные – 0,4 кг
- Креветки "Королевские" очищенные отварные – 0,35 кг
- Угорь – 0,8 кг
- Лук-порей – 1 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Помидоры не крупные – 5-7 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Картофель – 2-3 шт.
- Сливки жирностью 11% – 0,5 л
- Куриные яйца – 3 шт.
- Вода – 2 л
- Перец чёрный молотый
- Перец красный паприка молотый
- Имбирь сушёный молотый
- Кумин (зира) семена
- Чеснок сушеный
- Зелень укропа сушеная молотая
- Зелень петрушки сушеная молотая
- Эстрагон сушёный молотый
- Соль
- Вода



Суп сливочный с угрём и креветками "Сливочный угорь"



1. Чистим и настругиваем морковь мелко



2. Кладём морковь в кастрюлю



3. Чистим и режем помидоры мелко



4. Кладём помидоры в кастрюлю



5. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



6. Кладём лук репчатый в кастрюлю



7. Разделяем угря на филе



8. Режем филе угря, удаляем мелкие кости



9. Кладём угря в кастрюлю



10. Готовим первую часть специй



11. Размешиваем специи в бульоне



12. Готовим первую порцию сливок

Суп сливочный с угрём и креветками "Сливочный угорь"



13. Заливаем первую порцию сливок и перемешиваем бульон



14. Режем лук-порей кольцами



15. Кладём лук-порей в кастрюлю



16. Чистим и режем картофель мелко



17. Кладём картофель в кастрюлю



18. Готовим вторую часть специй



19. Размешиваем специи в бульоне



20. Готовим креветки "Королевские" отварные без панцирей



21. Готовим креветки мелкие отварные без панцирей



22. Кладём креветки "Королевские" и мелкие в суп



23. Взбиваем куриные яйца



24. Вливаем яйца и вторую порцию сливок в суп, томим без нагрева