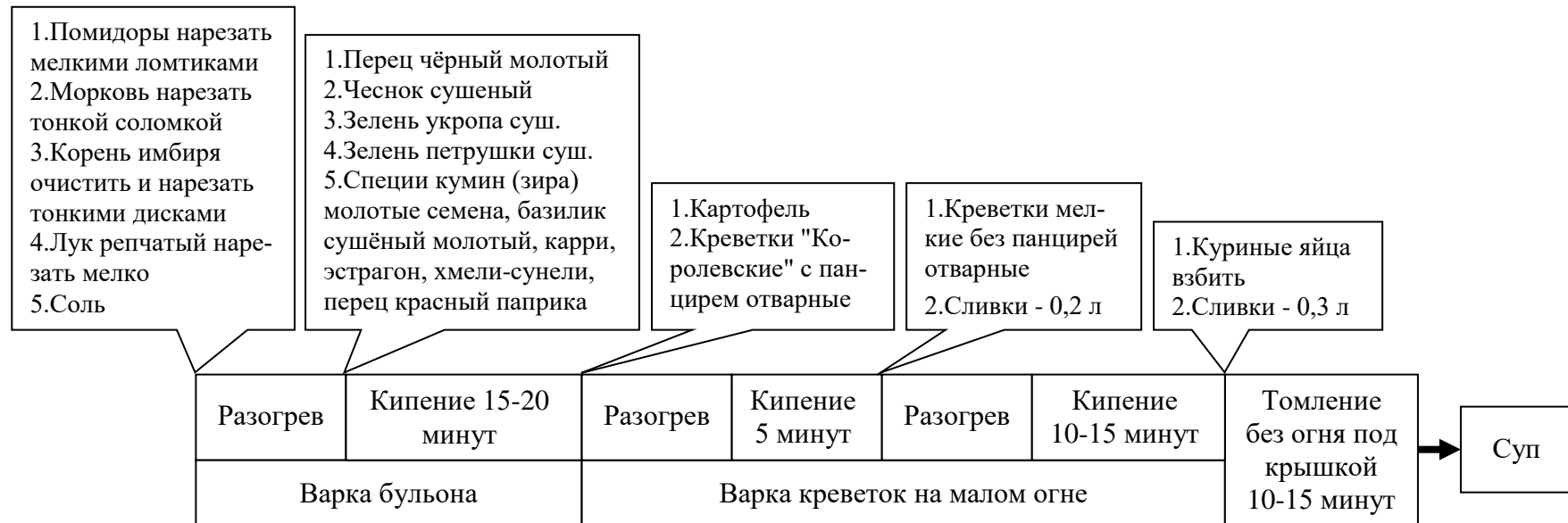


## Суп сливочный с креветками "Пикантный" (Хурс С.П. - 2012)



1. Креветки мелкие без панцирей отварные – 0,4 кг
2. Креветки "Королевские" с панцирем отварные – 0,45 кг
3. Лук репчатый – 2 шт.
4. Помидор крупный – 1 шт.
5. Морковь – 0,5 шт.
6. Картофель – 2 шт.
7. Куриные яйца – 3 шт.
8. Сливки жирностью 22% – 0,5 л
9. Корень имбиря – 2 шт.
10. Перец чёрный молотый
11. Чеснок сушеный
12. Зелень укропа сушеная
13. Зелень петрушки сушеная
14. Кумин (зира) молотые семена
15. Базилик сушёный молотый
16. Карри
17. Эстрагон
18. Хмели-сунели
19. Перец красный паприка
20. Соль
21. Вода – 2 л



## Суп сливочный с креветками "Пикантный"



1. Берём креветки "Королевские" отварные с панцирями



2. Берём креветки мелкие отварные без панцирей



3. Картофель чистим, нарезаем мелко



4. Берём морковь



5. Чистим и нарезаем морковь тонко



6. Берём лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Берём помидор



9. Очищаем от кожицы и нарезаем помидор мелко



10. Берём корень имбиря



11. Нарезаем корень имбиря тонкими пластинками



12. Готовим специи

## Суп сливочный с креветками "Пикантный"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Выбиваем яйца куриные в кружку



15. Взбиваем яйца



16. Кладём овощи в кастрюлю и варим



17. Кладём специи в кастрюлю и размешиваем



18. Кладём креветки "Королевские" в кастрюлю



19. Готовим первую порцию сливок



20. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



21. Вливаем взбитое яйцо тонкой струйкой и помешиваем бульон



22. Готовим вторую порцию сливок



23. Вливаем вторую порцию сливок, доводим до кипения



24. Томление сливочного супа под крышкой без огня