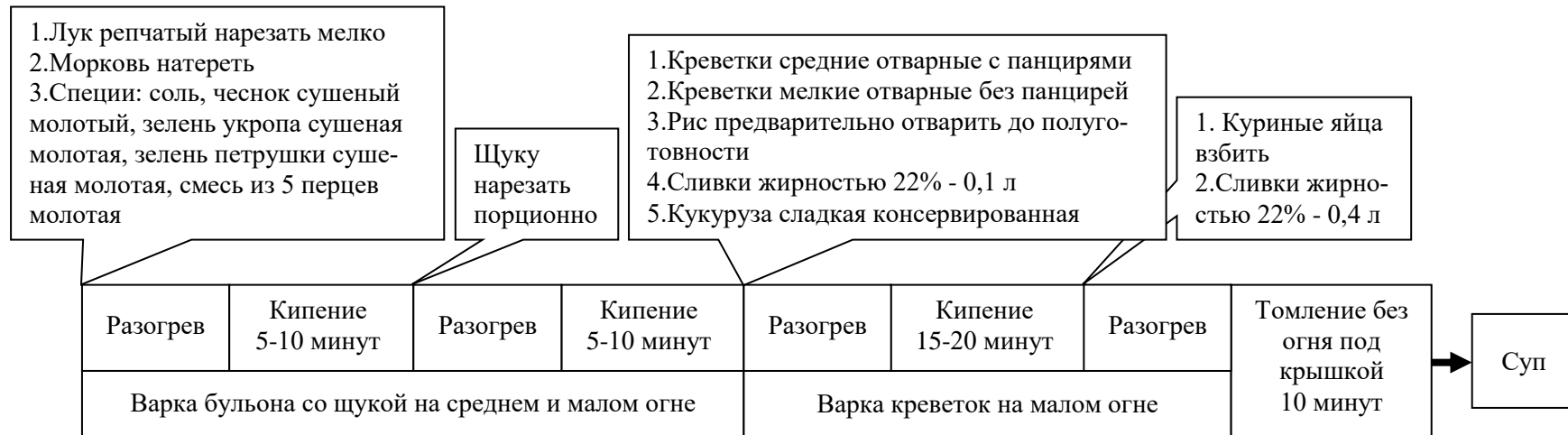


Суп сливочный со щукой и креветками "Сестрорецкий Разлив" (Хурс С.П. - 2012)



1. Филе щуки – 300 г
2. Креветки средние отварные с панцирями – 350 г
3. Креветки мелкие отварные без панцирей – 400 г
4. Рис быстрого приготовления – 40 г
5. Морковь некрупная – 1 шт.
6. Лук репчатый – 1 шт.
7. Кукуруза сладкая консервированная
8. Смесь из 5 перцев молотая
9. Чеснок сушеный молотый
10. Зелень укропа сушеная молотая
11. Зелень петрушки сушеная молотая
12. Сливки жирностью 22% – 0,5 л
13. Соль
14. Вода



Суп сливочный со щукой и креветками "Сестрорецкий Разлив"



1. Берём специи



2. Берём рис быстрого приготовления



3. Берём кукурузу сладкую консервированную



4. Берём сливки жирностью 22%



5. Морковь чистим и натираем на тёрке



6. Лук репчатый чистим и нарезаем мелко



7. Кладём лук репчатый и морковь в кастрюлю



8. Составляем пропорции специй



9. Кладём специи в кастрюлю



10. Готовим порционную щуку



11. Кладём порционную щуку в кастрюлю



12. Готовим креветки средние отварные с панцирями

Суп сливочный со щукой и креветками "Сестрорецкий Разлив"



13. Кладём креветки средние в панцирях в кастрюлю



14. Готовим креветки мелкие без панцирей



15. Кладём креветки мелкие в кастрюлю



16. Кладём в кастрюлю рис отваренный до полуготовности



17. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



18. Кладём кукурузу сладкую консервированную в кастрюлю



19. Выбиваем яйца куриные в стакан



20. Взбиваем куриные яйца чайной ложкой (тонко не взбиваем)



21. Вливаем взбитые яйца тонкой струйкой помешивая суп



22. Вливаем вторую порцию сливок, томим суп под крышкой без огня



23. Наливаем суп в тарелки



24. Стол накрыт