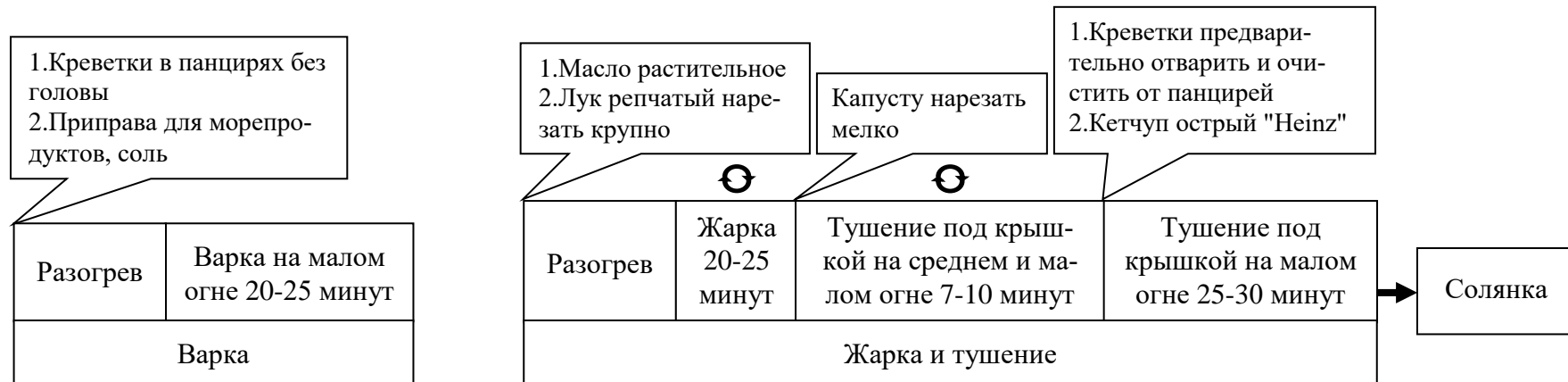


## Солянка с гигантскими креветками, капустой и луком "Утренний бриз 2" (khurs.ru - 2023)



☻ - перемешать

1. Крупные креветки в панцирях без головы – 1,0 кг
2. Капуста белокочанная – 1,1 кг
3. Лук репчатый – 1,0 кг
4. Масло растительное – 70-80 г
5. Кетчуп острый "Heinz" – 320 г
6. Приправа для морепродуктов – 1,5-2,0 ст. ложки
7. Соль – 1,0 ст. ложка
8. Вода – 3-3,5 л



## Солянка с гигантскими креветками, капустой и луком "Утренний бриз 2"



1. Берём крупные креветки в панцирях без головы



2. Берём капусту белокочанную



3. Режем капусту мелко



4. Берём лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупно



6. Составляем пропорции специй



7. Берём масло растительное



8. Берём кетчуп острый "Heinz"



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь



10. Кладём креветки в кастрюлю



11. Удаляем накипь, кладём специи, варим на малом огне



12. Отваренные креветки очищаем от панцирей



## Солянка с гигантскими креветками, капустой и луком "Утренний бриз 2"



13. Ставим сковороду с маслом на огонь



14. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне



15. Периодически перемешиваем, жарим до золотистого оттенка



16. Кладём капусту в сковороду



17. Периодически перемешиваем, жарим на большом огне



18. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем и малом огне



19. Снимаем крышку со сковороды, перемешиваем



20. Кладём отваренные креветки в сковороду



21. Кладём кетчуп острый "Heinz" в сковороду



22. Перемешиваем



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол