

Суп с морепродуктами

Ингредиенты

- Растительное масло - 2-3 ст.л
- Помидоры - 2 шт
- Зира - 1 ч.л
- Кориандр - 1/2 ч.л
- Куркума - 1/2 ч.л
- Кайенский перец - красный 1/2 ч.л
- Шафран - 1/2 ч.л
- Черный перец - 1/2 ч.л
- Мускатный орех - 1/2 ч.л
- Чеснок - 3-4 зубчика
- Рыба - красная 200 г
- Кальмары - 100 г
- Креветки - королевские 200 г
- Кипяток - 500-700 мл
- Сливки - 100 мл (10%)
- Зелень - (для подачи)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Влейте растительное масло в глубокую сковороду или кастрюлю, где вы будете готовить суп. Помидоры очистите от кожицы и обжарьте в масле.

2

В ступке разотрите все специи. Получившуюся смесь прогрейте в масле, добавьте давленый чеснок и обжарьте все до золотистого цвета.

3

Добавьте морепродукты и обжаривайте до тех пор, пока они не начнут менять цвет. Затем залейте все кипятком и дайте немного покипеть. Убавьте огонь, влейте сливки. Дайте постоять пару минут. Подавайте на стол, украсив зеленью.



Приятного вам аппетита :)