|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\Новая папка (2)\DSCF0243.jpg | **Ингредиенты:**   * Картофель – 8 шт. небольших картофелин * Морковь - 2 шт. * Креветки – 200 г * Мидии – 200 г * Брокколи – 500 г * Сливки 30-35% жирности – 300 г * Лук зеленый – по вкусу * Петрушка – по вкусу * Специи по вкусу * 2 зубчика чеснока |

**Способ приготовления:**

1. Картофель, морковь чистим и режем на небольшие кусочки, чтобы быстрее варились, заливаем водой. Немного посолить и добавить придавленные ножом или вилкой зубчики чеснока. Варим 10-15 минут.
2. Добавляем брокколи. Варим еще 10-15 минут.
3. И добавляем сливки, можно добавить 50 г сливочного масла.
4. Снимаем с плиты и измельчаем овощи блендером до состояния пюре.
5. Добавляем креветки и мидии и варим около 3 минут. Добавляем соль, перец, сушеный базилик, часть петрушки и зеленого лука.
6. Готовое блюдо поливаем сливками и оливковым маслом! Можно украсить оставшимся зеленым луком и петрушкой по желанию. Приятного аппетита.