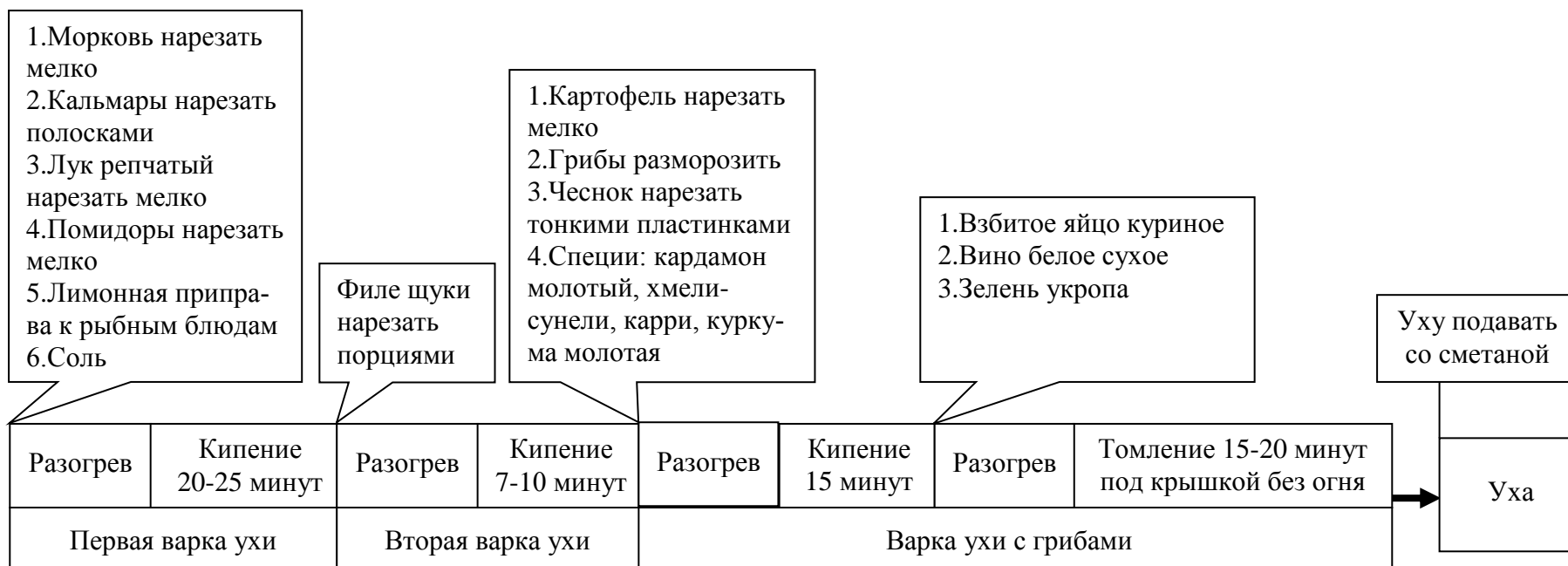


Уха со щукой, кальмарами, лесными грибами и белым вином (Хурс С.П. - 17.10.2014)



1. Филе щуки – 0,8-1 кг
2. Кальмары – 0,4 кг
3. Смесь лесных грибов – 0,4 кг
4. Лук репчатый – 4-5 шт.
5. Картофель – 6-8 шт.
6. Морковь - 1 шт.
7. Помидоры – 2-3 шт.
8. Чеснок – 1 головка
9. Яйца куриные – 2-3 шт.
10. Сметана жирностью 20%

11. Зелень укропа
12. Лимонная приправа к рыбным блюдам
13. Кардамон молотый
14. Хмели-сунели
15. Карри
16. Куркума молотая
17. Вино белое сухое
18. Соль
19. Вода – 2,0-2,5 л



Уха со щукой, кальмарами, лесными грибами и белым вином (Хурс С.П. - 17.10.2014)



1. Берём филе щуки



2. Нарезаем щуку порционно



3. Берём кальмары



4. Нарезаем кальмары полосками



5. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



6. Размораживаем грибы



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый мелко



9. Берём картофель



10. Чистим картофель



11. Режем картофель мелко



12. Чистим морковь

Уха со щукой, кальмарами, лесными грибами и белым вином (Хурс С.П. - 17.10.2014)



13. Режем морковь мелко



14. Берём помидоры



15. Режем помидоры мелко



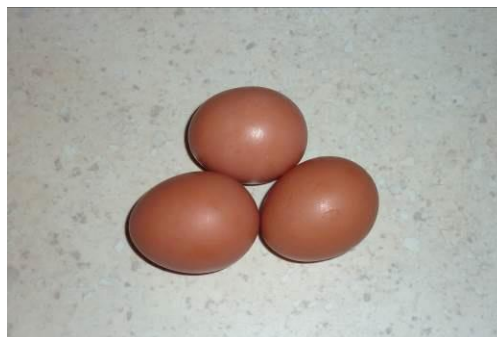
16. Берём чеснок



17. Чистим чеснок



18. Режем чеснок мелко



19. Берём яйца куриные



20. Выбиваем яйца куриные в кружку



21. Взбиваем яйца куриные



22. Берём зелень укропа



23. Режем укроп мелко



24. Берём лимонную приправу к рыбным блюдам и соль

Уха со щукой, кальмарами, лесными грибами и белым вином (Хурс С.П. - 17.10.2014)



25. Берём сметану



26. Берём специи



27. Отмеряем пропорции специй



28. Берём белое вино



29. Отмеряем белое вино



30. Греем воду



31. Кладём морковь кастрюлю



32. Кладём кальмары в кастрюлю



33. Кладём лук репчатый в кастрюлю



34. Кладём помидоры в кастрюлю



35. Кладём лимонную приправу к рыбным блюдам и соль в кастрюлю



36. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим

Уха со щукой, кальмарами, лесными грибами и белым вином (Хурс С.П. - 17.10.2014)



37. Кладём порционную щуку в кастрюлю



38. Кладём картофель в кастрюлю



39. Кладём грибы в уху



40. Кладём чеснок в уху



41. Кладём специи в уху, перемешиваем и варим до готовности грибов



42. Вливаем взбитые яйца в уху постоянно помешивая



43. Вливаем вино в уху



44. Добавляем зелень в уху



45. Томим уху под крышкой без огня



46. Подаём уху на стол



47. Добавляем сметану в уху



48. Размешиваем сметану в ухе