

## Уха с головами осетров и щук (Хурс С.П. - 05.11.2014)



- |  |  |
|--|--|
| 1. Головы и плавники осетра – 1-2 шт.<br>2. Головы и плавники щуки – 1-2 шт.<br>3. Филе щуки – 0,5-1 кг<br>4. Икра щуки<br>5. Картофель - 5-10 шт.<br>6. Лук репчатый - 2 шт.<br>7. Морковь - 1-2 шт.<br>8. Помидоры – 3-4 шт.<br>9. Чеснок – 1-2 головки<br>10. Яйца куриные – 3-4 шт.<br>11. Водка – 0,1 л<br>12. Чеснок сушёный молотый – 20 г.<br>13. Имбирь сушёный молотый – 10 г. | 14. Хмели-сунели<br>15. Карри<br>16. Кориандр молотый<br>17. Зелень базилика сушёная молотая<br>18. Зелень сельдерея сушёная молотая<br>19. Перец с лимонным ароматом<br>20. Смесь перцев молотая<br>21. Зелень петрушки<br>22. Соль<br>23. Вода – 2,5-3 л |
|--|--|



Уха с головами осетров и щук (Хурс С.П. - 05.11.2014)



1. Берём головы и плавники осетров



2. Берём голову и плавники щуки



3. Берём филе щуки



4. Разделяем филе щуки на порции



5. Берём икру щуки



6. Удаляем оболочку с икры



7. Чистим картофель



8. Режем картофель мелко



9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый крупно



12. Чистим морковь

Уха с головами осетров и щук (Хурс С.П. - 05.11.2014)



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 петрушки



23. Отмеряем соль и перец с лимонным ароматом



24. Берём специи

Уха с головами осетров и щук (Хурс С.П. - 05.11.2014)



25. Отмеряем пропорции специй



26. Берём водку



27. Греем воду



28. Кладём морковь в кастрюлю



29. Кладём лук в кастрюлю



30. Кладём помидоры в кастрюлю



31. Кладём головы осетра в кастрюлю



32. Кладём голову щуки в кастрюлю



33. Кладём соль и перец с лимонным ароматом в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Кладём специю в кастрюлю



36. Перемешиваем содержимое кастрюли

Уха с головами осетров и щук (Хурс С.П. - 05.11.2014)



37. Кладём картофель в кастрюлю



38. Кладём порционную щуку в кастрюлю



39. Кладём чеснок в кастрюлю



40. Вливаем взбитые яйца в уху



41. Кладём икру щуки в уху



42. Вливаем водку в уху



43. Кладём зелень петрушки в уху



44. Томим уху под крышкой без огня



45. Подаём уху на стол



46. Уха со щучьей головой



47. Уха с осетровой головой



48. К столу подаём мельницу со смесью перцев