

Уха на костре из 9 сортов рыбы "На средней Волге" (Хурс С.П. - 05.05.2011)



Выемка рыбьих голов

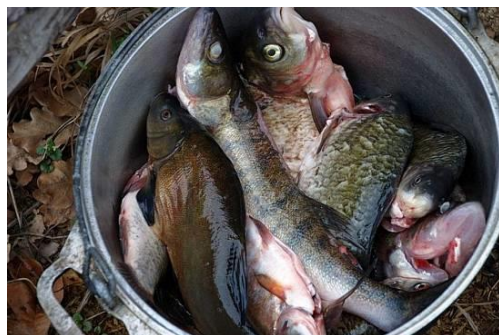
1. Линь, судак, берш, краснопёрка, сарога, лещ, окунь, карась, плотва
2. Икра из рыбы
3. Помидоры
4. Лук репчатый
5. **Картофель**
6. Чеснок свежий
7. Куриные яйца
3. СмесЬ перцев
9. Лавровый лист
10. Зелень укропа
11. Водка
12. Берёзовая головешка
13. Куриное филе
14. Соль



Уха на костре из 9 сортов рыбы "На средней Волге" (Хурс С.П. - 05.05.2011)



1. Усердно ловим и чистим пойманную рыбу



2. Рыба почищена и разделана на порции



3. Режем помидоры



4. Чистим и режем лук репчатый



5. Кладём лук репчатый и помидоры в уху



6. Кладём рыбы головы в уху



7. Кладём рыбу в уху



8. Вливаем взбитое яйцо куриное тонкой струйкой помешивая уху



9. Кладём икру в уху и всё, что полагается, завершаем варку



10. Сервируем стол



11. Раскладываем уху по тарелкам



12. Уха подана