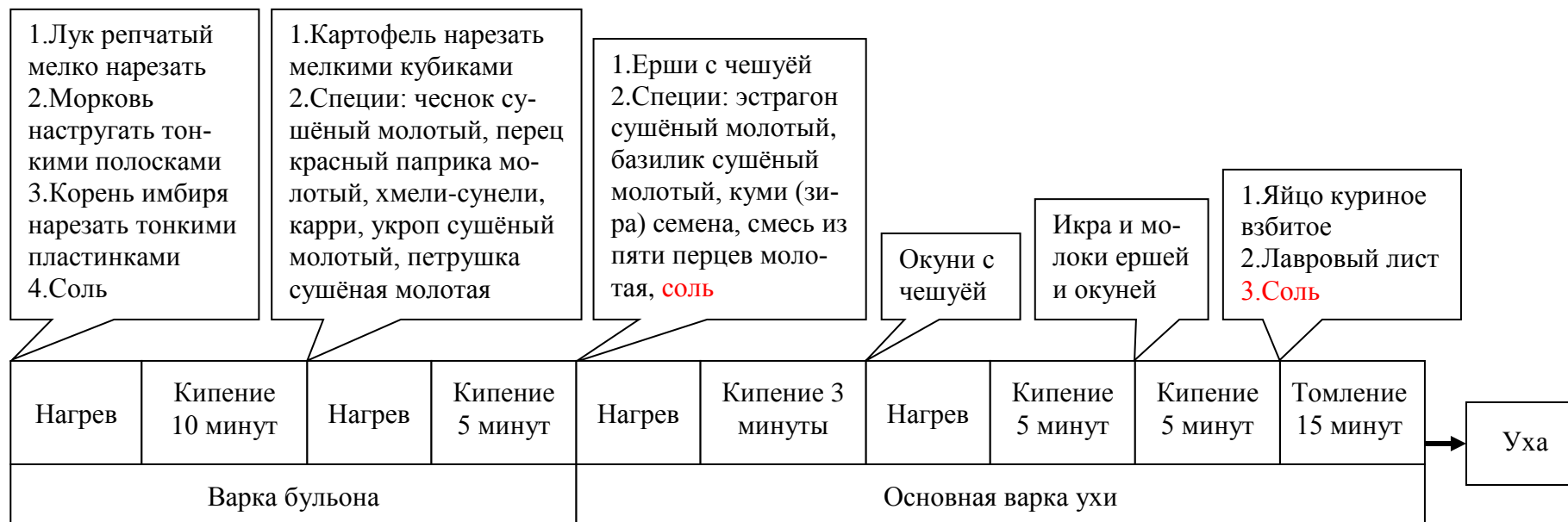


Уха из ершей и окуней с имбирём "Зимняя Манола" (Хурс С.П. - 07.05.2012)



- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Ерши с чешуёй | 11. Карри |
| 2. Окуни с чешуёй | 12. Укроп сушёный молотый |
| 3. Икра и молоки ершей и окуней | 13. Петрушка сушёная молотая |
| 4. Лук репчатый - 1 шт. | 14. Эстрагон сушёный молотый |
| 5. Морковь - 1 шт. | 15. Базилик сушёный молотый |
| 6. Корень имбиря - 1 шт. | 16. Куми (зира) семена |
| 7. Картофель - 2-3 шт. | 17. Смесь из пяти перцев молотая |
| 8. Чеснок сушёный | 18. Яйцо куриное взбитое |
| 9. Перец красный паприка молотый | 19. Лавровый лист |
| 10. Хмели-сунели | 20. Соль |



Уха из ершей и окуней с имбирём "Зимняя Манола" (Хурс С.П. - 07.05.2012)



1. Ловим окуня в Финском заливе
вблизи Манолы



2. Ловим ерша в Финском заливе
вблизи Манолы



3. Чистим и потрошим окуня



4. Чистим и потрошим ерша



5. Отделяем икру и молоки окуней и
ершей



6. Чистим и режем лук мелко



7. Чистим и настругиваем морковь
тонкой соломкой



8. Чистим и режем картофель мелко



9. Берём корень имбиря



10. Режем корень имбиря тонкими
пластинками



11. Приготавливаем пропорции спе-
ций



12. Готовая уха