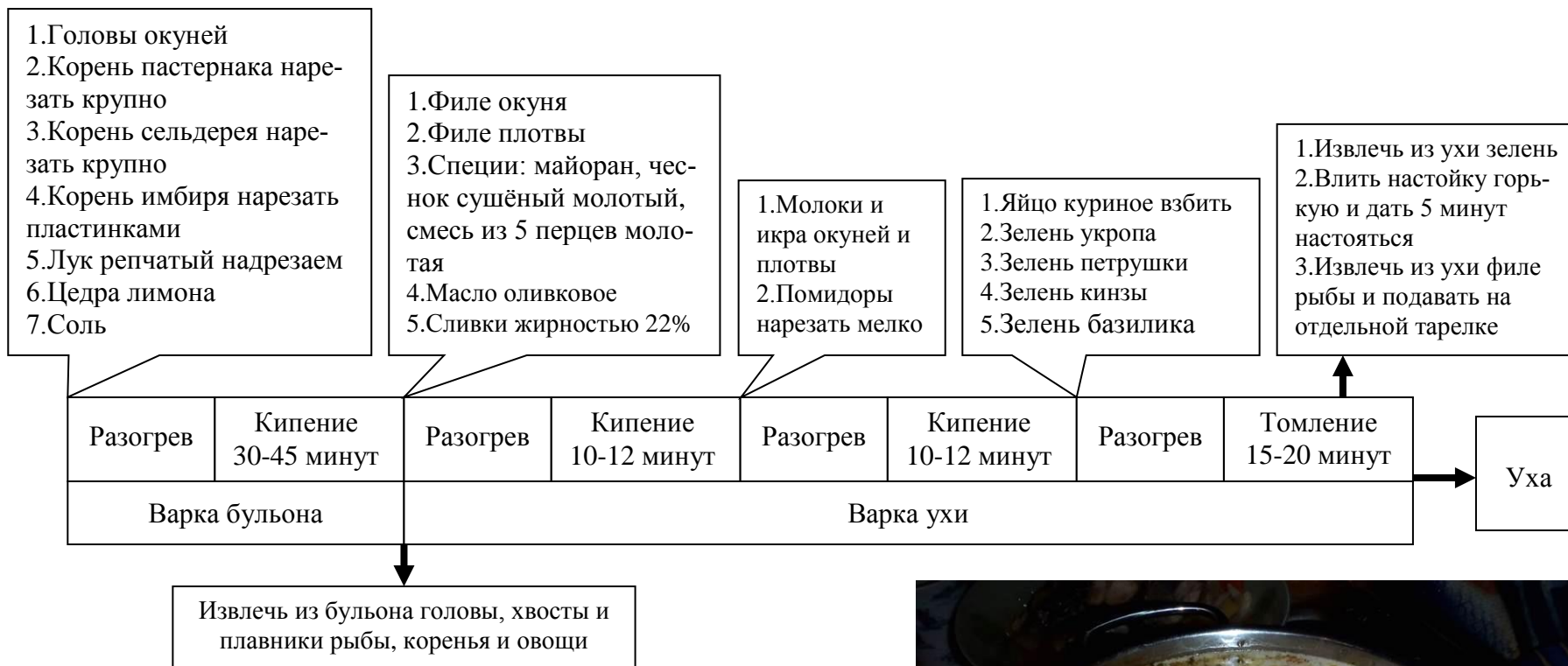


Уха "Рождественская" (Хурс С.П. - 19.01.2013)



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Окунь – 1 кг | 11. Масло оливковое – 20 г |
| 2. Плотва – 1 кг | 12. Яйцо куриное - 2 шт. |
| 3. Молоки, икра окуней и плотвы | 13. Смесь из 5 перцев молотая |
| 4. Помидоры – 2 шт. | 14. Зелень укропа – неб. пучок |
| 5. Лук репчатый – 2-3 шт. | 15. Зелень петрушки – неб. пучок |
| 6. Корень сельдерея - 0,5 шт. | 16. Зелень кинзы – неб. пучок |
| 7. Корень пастернака – 0,5 шт. | 17. Зелень базилика – неб. пучок |
| 8. Корень имбиря | 18. Настойка горькая "Охотничья" – 50 г |
| 9. Цедра лимона – 1 шт. | 19. Вода - 2-2,5 л |
| 10. Сливки жирностью 22% - 0,5 л | 20. Соль |



Уха "Рождественская" (Хурс С.П. - 19.01.2013)



01. Затеваем рыбалку на льду Ладожского озера



02. Ловим окуней и плотвиц



03 Берём корень пастернака и чистим



04. Берём корень сельдерея и чистим



05. Берём корень имбиря и чистим



06. Берём лук репчатый



07. Берём чеснок, чистим и разрезаем дольки



08. Берём морковь, чистим, нарезаем соломкой



09. Берём помидоры, режем мелко



10. Берём зелень укропа, петрушки, кинзы, базилика



11. Берём лимон и отделяем цедру



12. Берём сливки жирностью 22%

Уха "Рождественская" (Хурс С.П. - 19.01.2013)



13. Чистим плотву и окуней



14. Чистим лук репчатый



15. Нарезаем сельдерей и пастернак



16. Нарезаем имбирь



17. Кладём овощи, специи



18. Варим головы окуней



19. Извлекаем овощи



20. Извлекаем головы и кладём рыбу



21. Добавляем специи, масло оливковое и сливки



22. Кладём зелень в уху и томим под крышкой без огня



23. Извлекаем зелень и рыбу на отдельную тарелку



24. Вливаем настойку горькую в уху