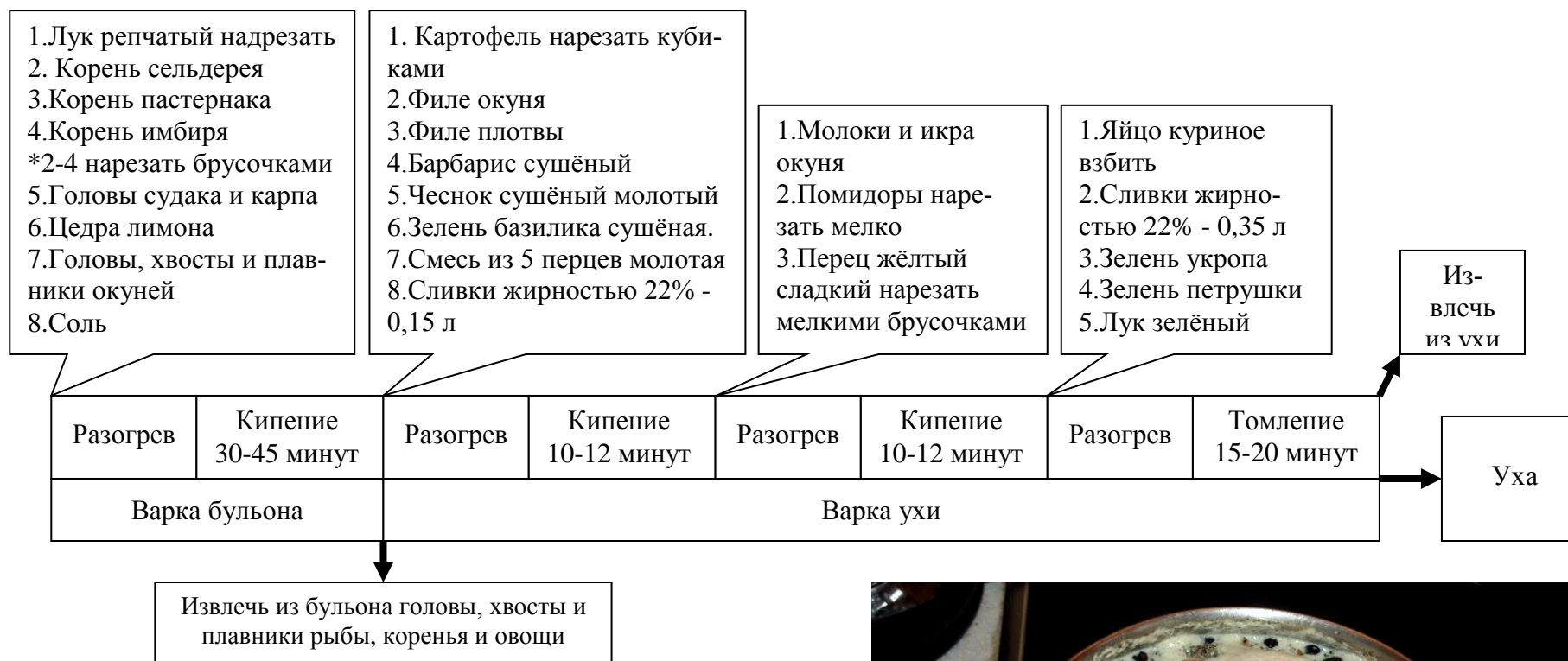


Уха сливочная с окунем и плотвой "Ладога" (Хурс С.П. - 29.01.2013)



1. Окунь - 0,5-0,6 кг
2. Плотва - 0,4-0,5 кг
3. Корень пастернака - 0,5 шт.
4. Корень сельдерея - 0,25 шт.
5. Лук репчатый - 1 шт.
6. Помидоры "черри" - 6-8 шт.
7. Перец оранжевый сладкий - 1 шт.
8. Цедра лимона - 1 шт.
9. Сливки жирностью 22% - 0,5 л
10. Барбарис сушёный
11. Чеснок сушёный молотый - 28 г
12. Зелень базилика сушёная.
13. Смесь из 5 перцев молотая
14. Картофель - 3-4 шт.
15. Зелень укропа - небольшой пучок
16. Зелень петрушки - небольшой пучок
17. Лук зелёный - небольшой пучок
18. Яйцо куриное - 2 шт.
19. Вода - 1,5-2 л
20. Соль



Уха сливочная с окунем и плотвой "Ладога" (Хурс С.П. - 29.01.2013)



1. Ловим плотву



2. Ловим окуня



3. Чистим и разделяем окуня на порции



4. Отделяем головы окуней



5. Берём хвосты и плавники окуней



6. Чистим и разделяем плотву на порции



7. Берём молоки и икру окуней



8. Нарезаем молоки и икру мелко



9. Берём корень пастернака



10. Нарезаем корень пастернака



11. Берём корень сельдерея



12. Нарезаем корень сельдерея

Уха сливочная с окунем и плотвой "Ладога" (Хурс С.П. - 29.01.2013)



13. Берём корень имбиря



14. . Нарезаем корень имбиря тонкими пластинками



15 Надрезаем луковицу



16. Берём перец оранжевый сладкий



17. Нарезаем перец оранжевый сладкий мелко



18. Нарезаем помидоры "черри" мелко



19. Отделяем цедру лимона



20. Чистим и нарезаем картофель



21. Готовим свежую зелень лука репчатого, укропа и петрушки



22. Берём специи



23. Составляем пропорции специй



24. Варим овощной бульон с головами, хвостами и плавниками окуней

Уха сливочная с окунем и плотвой "Ладога" (Хурс С.П. - 29.01.2013)



25. Извлекаем из бульона коренья, цедру, головы и плавники окуней



26. Кладём картофель и рыбу в бульон



27. Кладём специи в бульон



28. Готовим первую порцию сливок



29. Вливаем первую порцию сливок в бульон



30. Кладём молоки и икру в бульон



31. Кладём помидоры в уху



32. Кладём перец сладкий в уху



33. Взбиваем яйца куриные в стакане



34. Готовим вторую порцию сливок



35. Вливаем куриные яйца и сливки в уху, отключаем плиту



36. Кладём в уху зелень укропа, петрушки и лука, томим под крышкой