

## Уха сливочная с карпом, судаком, плотвой и миногами "Балтика" (Хурс С.П. - 30.01.2013)



- |                                  |                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Карп - 1,5-2 кг               | 14. Корень сельдерея - 0,5 шт.        |
| 2. Судак - 0,7-1 кг              | 15. Корень пастернака - 1 шт.         |
| 3. Миноги - 8 шт. крупных        | 16. Чеснок свежий - 1 головка         |
| 4. Плотва - 0,7 кг               | 17. Зелень укропа - небольшой пучок   |
| 5. Лук репчатый - 4 шт.          | 18. Зелень петрушки - небольшой пучок |
| 6. Лук-порей - 1 шт.             | 19. Корень имбиря                     |
| 7. Помидоры средние - 4 шт.      | 20. Лук зелёный - небольшой пучок     |
| 8. Морковь - 3 шт.               | 21. Цедра лимона - 1 шт.              |
| 9. Сливки жирностью 12% - 0,6 л  | 22. Чернослив - 10-12 ягод            |
| 10. Смесь перцев молотая         | 23. Лавровый лист - 4-5 шт.           |
| 11. Перец жёлтый сладкий - 1 шт. | 24. Водка - 2 стопочки                |
| 12. Картофель - 2-3 шт.          | 25. Вода - 2,5-3 л                    |
| 13. Куриные яйца - 3 шт.         | 26. Соль - 2 ст. ложки                |



## Уха сливочная с карпом, судаком, плотвой и миногами "Балтика" (Хурс С.П. - 30.01.2013)



1. Готовим судака, карпа, плотву, миногу



2. Разделяем судака, карпа, плотву



3. Разделяем миногу, тщательно удаляем слизь



4. Отделяем молоки судака и карпа



5. Готовим коренья и овощи



6. Чистим и нарезаем коренья и овощи



7. Нарезаем картофель



8. Варка бульона из корней и овощей



9. Добавляет головы судака и карпа в кастрюлю



10. Варим бульон



11. Извлекаем из бульона головы рыбы и овощи



12. Кладём картофель в бульон

Уха сливочная с карпом, судаком, плотвой и миногами "Балтика" (Хурс С.П. - 30.01.2013)



13. Кладём миноги в бульон



14. . Кладём смесь перцев в уху и перемешиваем



15 Кладём филе карпа и судака в уху



16. Кладём плотву и молоки в уху



17. Извлекаем из бульона рыбу



18. Готовим финишную заправку из овощей



19. Заправку кладём в уху



20. Готовим первую порцию сливок



21. Вливаем сливки в уху



22. Выбиваем куриный яйца в стакан



23. Взбиваем куриные яйца чайной ложкой



24. Готовим две стопочки водки

Уха сливочная с карпом, судаком, плотвой и миногами "Балтика" (Хурс С.П. - 30.01.2013)



25. Вливаем взбитое яйцо и водку в уху



26. Готовим основную порцию сливок



27. Вливаем сливки в уху



28. Кладём зелень и лавровый лист, томим под крышкой без кипения



29. Сливочная уха готова в подаче



30. Уху и рыбу подаём в отдельных тарелках. К ухе можно подать хороший коньяк