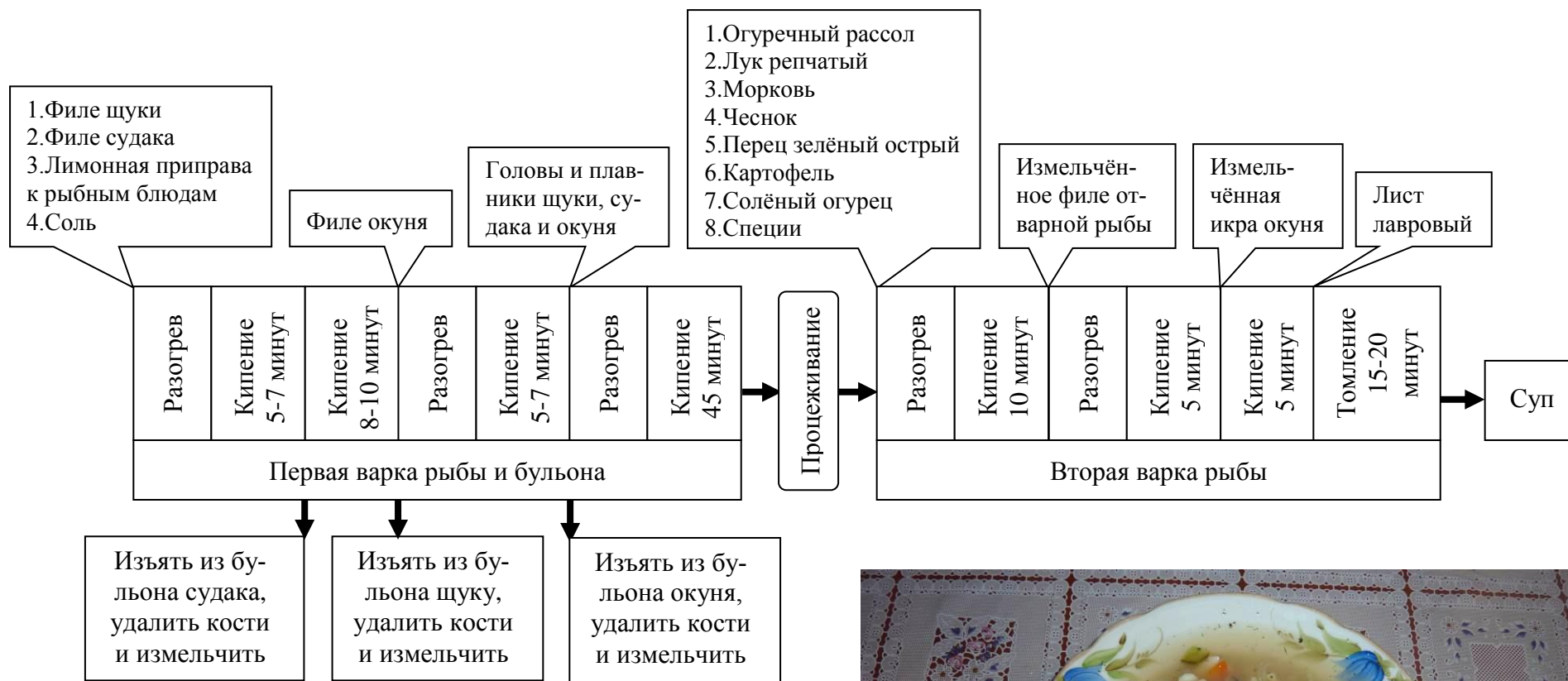


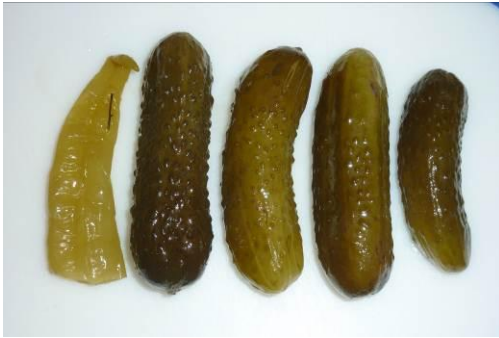
Рассольник со щукой, судаком и окунем "Золотая осень" (Хурс С.П. - 08.10.2013)



- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Щука – 1 кг | 12. Лимонная приправа к рыбным блюдам |
| 2. Судак – 0,4 кг | 13. Зелень базилика сушёная |
| 3. Окунь – 1 кг | 14. Кардамон сушёный молотый |
| 4. Картофель – 5-6 шт. | 16. Хмели-сунели |
| 5. Морковь – 1 шт. | 17. Зелень укропа сушёная |
| 6. Лук репчатый – 3-4 шт. | 18. Лист лавровый |
| 7. Огурцы солёные – 4 шт. | 19. Корень имбиря сушёный молотый |
| 8. Рассол от солёных огурцов – 0,5 л | 20. Соль |
| 9. Перец зелёный острый – 1 шт. | 21. Вода – 1,5-2 л |
| 10. Икра окуня | |
| 11. Чеснок 5-6 зубчиков | |



Рассольник со щукой, судаком и окунем Золотая осень (Хурс С.П. - 08.10.2013)



1. Берём солёные огурцы



2. Режем солёные огурцы мелко



3. Режем перец зелёный горький



4. Берём огуречный рассол



5. Берём филе щуки



6. Нарезаем щуку тонкими пластами



7. Берём щучьи головы и плавники



8. Берём судака



9. Отделяем филе судака



10. Отделяем головы и плавники судака



11. Берём окуней



12. Потрошим окуней

Рассольник со щукой, судаком и окунем Золотая осень (Хурс С.П. - 08.10.2013)



13. Отделяем головы окуней



14. Выкладываем икру окуней



15. Нарезаем икру окуней мелко



16. Берём лук репчатый



17. Чистим лук репчатый



18. Режем лук мелкими полукольцами



19. Берём картофель.



20. Картофель чистим и нарезаем мелко



21. Берём морковь



22. Морковь чистим и нарезаем мелко



23. Берём чеснок



24. Чистим чеснок

Рассольник со щукой, судаком и окунем Золотая осень (Хурс С.П. - 08.10.2013)



25. Нарезаем чеснок мелко



26. Готовим специи



27. Отмеряем пропорции специй



28. Кипятим воду



29. Кладём филе щуки в воду



30. Кладём филе судака в воду



31. Кладём лимонную приправу и соль



32. Перемешиваем и варим



33. Вынимаем отварное филе судака



34. Вынимаем отварное филе щуки



35. Оставляем бульон на огне



36. Кладём тушки окуней в бульон

Рассольник со щукой, судаком и окунем Золотая осень (Хурс С.П. - 08.10.2013)



37. Варим окуней



38. Вынимаем отварных окуней



39. Оставляем бульон на огне



40. Кладём головы и плавники в бульон



41. Снимаем пенку



42. Тщательно вывариваем головы



43. Удаляем кости и мелко режем рыбу



44. Получаем бульон



45. Отфильтровываем бульон через ситечко



46. Вливаем рассол в бульон



47. Кладём лук в бульон



48. Кладём морковь в бульон

Рассольник со щукой, судаком и окунем Золотая осень (Хурс С.П. - 08.10.2013)



49. Кладём чеснок в бульон



50. Кладём солёный огурец и перец



51. Перемешиваем



52. Кладём специи в бульон



53. Кладём кусочки отварной рыбы



54. Кладём икру окуней



55. Доливаем воду



56. Снимаем пенку



57. Варим до готовности



58. Кладём лавровый лист



59. Томление под крышкой без огня



60. Рассольник подаётся на стол