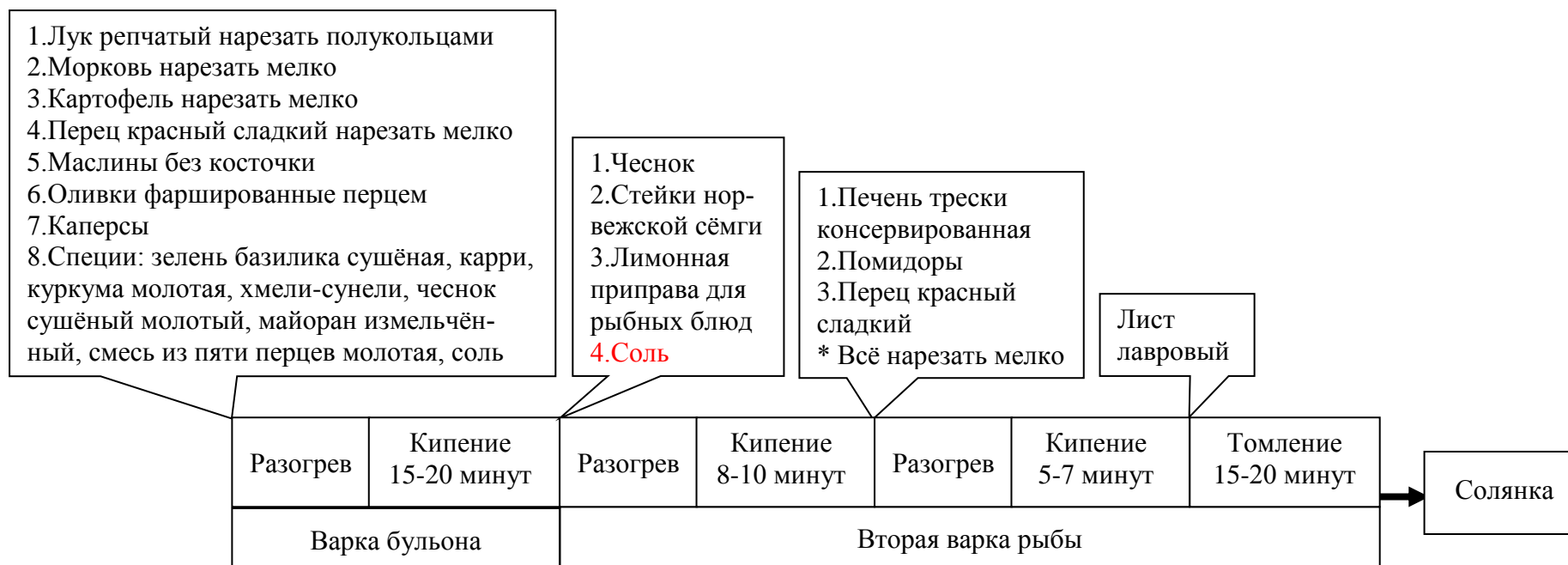


Солянка с норвежской сёмгой и консервированной печенью трески (Хурс С.П. - 23.10.2013)



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Стейки норвежской сёмги – 0,4 кг 2. Печень трески консервированная – 1 банка 3. Морковь – 1 шт. 4. Перец красный сладкий – 1 шт. 5. Огурцы солёные – 4 шт. 6. Помидоры мелкие – 10 шт. 7. Лук репчатый – 3-4 шт. 8. Картофель – 5-6 шт. 9. Маслины без косточки 10. Оливки фаршированные перцем 11. Каперсы 12. Чеснок 7-8 зубчиков | <ol style="list-style-type: none"> 13. Зелень базилика сушёная 14. Карри 15. Куркума молотая 16. Хмели-сунели 17. Чеснок сушёный молотый 18. Майоран измельчённый 19. Смесь из пяти перцев молотая 20. Лимонная приправа для рыбных блюд 21. Лист лавровый 22. Соль 23. Вода – 2-2,5 л |
|---|---|



Солянка с норвежской сёмгой и консервированной печенью трески (Хурс С.П. - 23.10.2013)



1. Берём стейки норвежской сёмги



2. Размораживаем стейки сёмги



3. Режем стейки сёмги на мелкие порции



4. Берём печень трески



5. Режем печень трески на мелкие порции



6. Берём морковь



7. Режем морковь мелко



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец красный сладкий мелко



10. Берём солёные огурцы



11. Готовим солёные огурцы



12. Режем солёные огурцы мелко

Солянка с норвежской сёмгой и консервированной печенью трески (Хурс С.П. - 23.10.2013)



13. Берём мелкие помидоры



14. Режем помидоры на мелкие дольки



15. Берём лук репчатый



16. Режем лук тонкими полукольцами



17. Берём дольки чеснока



18. Режем дольки чеснока



19. Берём картофель



20. Режем картофель мелкими кубиками



21. Берём маслины, оливки и каперсы



22. Готовим маслины, оливки и каперсы



23. Берём специи



24. Готовим пропорции специй

Солянка с норвежской сёмгой и консервированной печенью трески (Хурс С.П. - 23.10.2013)



25. Ставим кастрюлю с водой на огонь



26. Кладём лук репчатый и морковь в кастрюлю



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём маслины, оливки и каперсы в кастрюлю



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Кладём чеснок в кастрюлю



31. Кладём сёмгу в кастрюлю



32. Кладём лимонную приправу и соль в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим



34. Кладём перец сладкий красный в кастрюлю



35. Кладём помидоры в кастрюлю



36. Оставляем бульон на огне

Солянка с норвежской сёмгой и консервированной печенью трески (Хурс С.П. - 23.10.2013)



37. Кладём лист лавровый в кастрюлю



38. Томление солянки под крышкой без огня



39. Солянка готова



40. Подаём солянку на стол