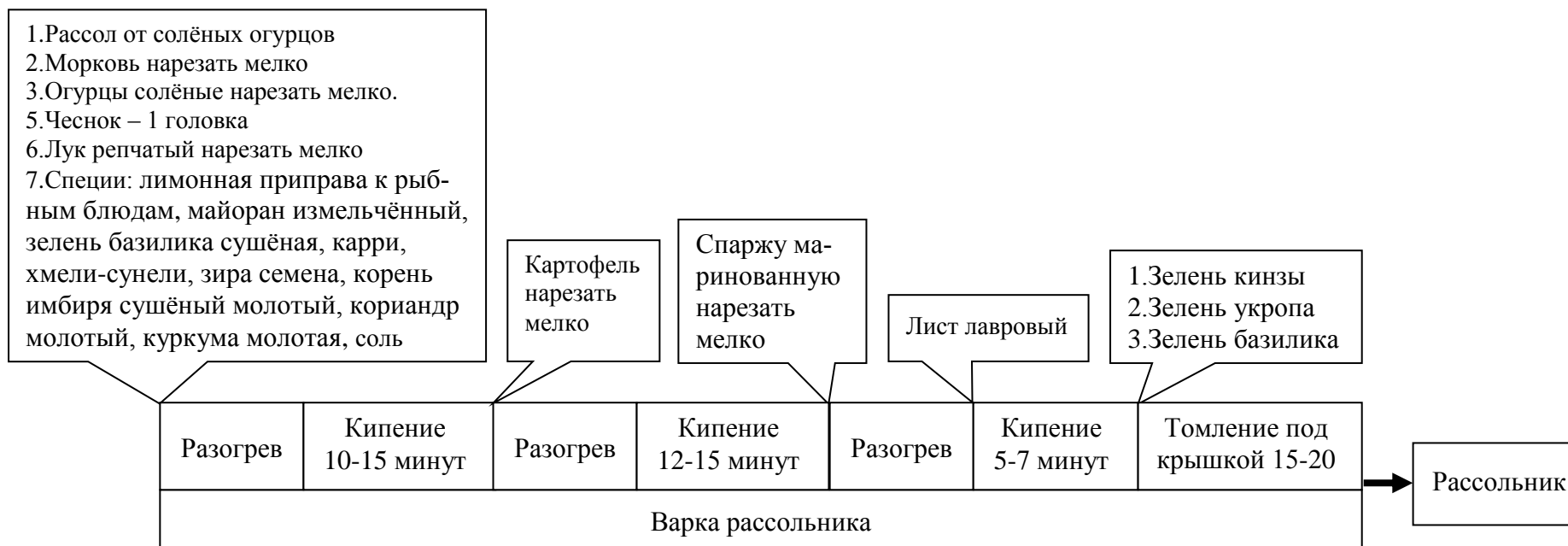


Рассольник со щукой и спаржей (Хурс С.П. - 02.03.2014)



1. Картофель – 5-6 шт.
2. Морковь – 1 шт.
3. Огурцы солёные – 4 шт.
4. Рассол от солёных огурцов – 0,5 л
5. Чеснок – 1 головка
6. Лук репчатый – 3-4 шт.
7. Филе щуки – 0,8-1 кг
8. Спаржа маринованная
9. Зелень кинзы
10. Зелень укропа
11. Зелень базилика
12. Лимонная приправа к рыбным блюдам

13. Майоран измельчённый
14. Зелень базилика сушёная
15. Карри
16. Хмели-сунели
17. Зира семена
18. Корень имбиря сушёный молотый
19. Кориандр молотый
20. Куркума молотая
21. Лист лавровый
22. Соль
23. Вода – 1,5-2 л



Рассольник со щукой и спаржей (Хурс С.П. - 02.03.2014)



1. Чистим картофель



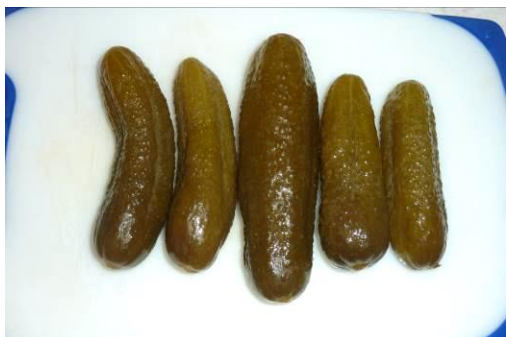
2. Режем картофель мелкими кубиками



3. Берём морковь



4. Режем морковь мелкими кубиками



5. Берём солёные огурцы



6. Режем солёные огурцы мелкими кубиками



7. Берём огуречный рассол



8. Берём чеснок



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок пластинками



11. Берём лук репчатый

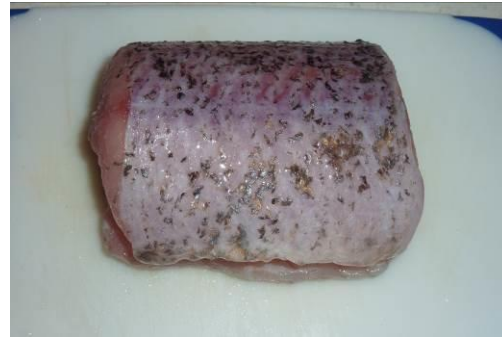


12. Чистим лук репчатый

Рассольник со щукой и спаржей (Хурс С.П. - 02.03.2014)



13. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



14. Берём филе щуки



15. Нарезаем щуку порционно



16. Берём спаржу маринованную



17. Готовим спаржу маринованную



18. Режем спаржу маринованную мелко



19. Берём специи



20. Готовим пропорции специй



21. Берём зелень укропа, кинзы и базилика



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Вливаем огуречный рассол в кастрюлю



24. Кладём морковь в кастрюлю

Рассольник со щукой и спаржей (Хурс С.П. - 02.03.2014)



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю



26. Кладём солёный огурец в кастрюлю



27. Кладём порционную щуку в кастрюлю



28. Кладём чеснок в кастрюлю



29. Кладём специи и перемешиваем содержимое кастрюли



30. Кладём картофель в кастрюлю



31. Кладём спаржу в кастрюлю



32. Кладём лист лавровый



33. Кладём зелень базилика в рассольник



34. Кладём зелень кинзы в рассольник



35. Кладём зелень укропа в рассольник



36. Томление под крышкой без огня