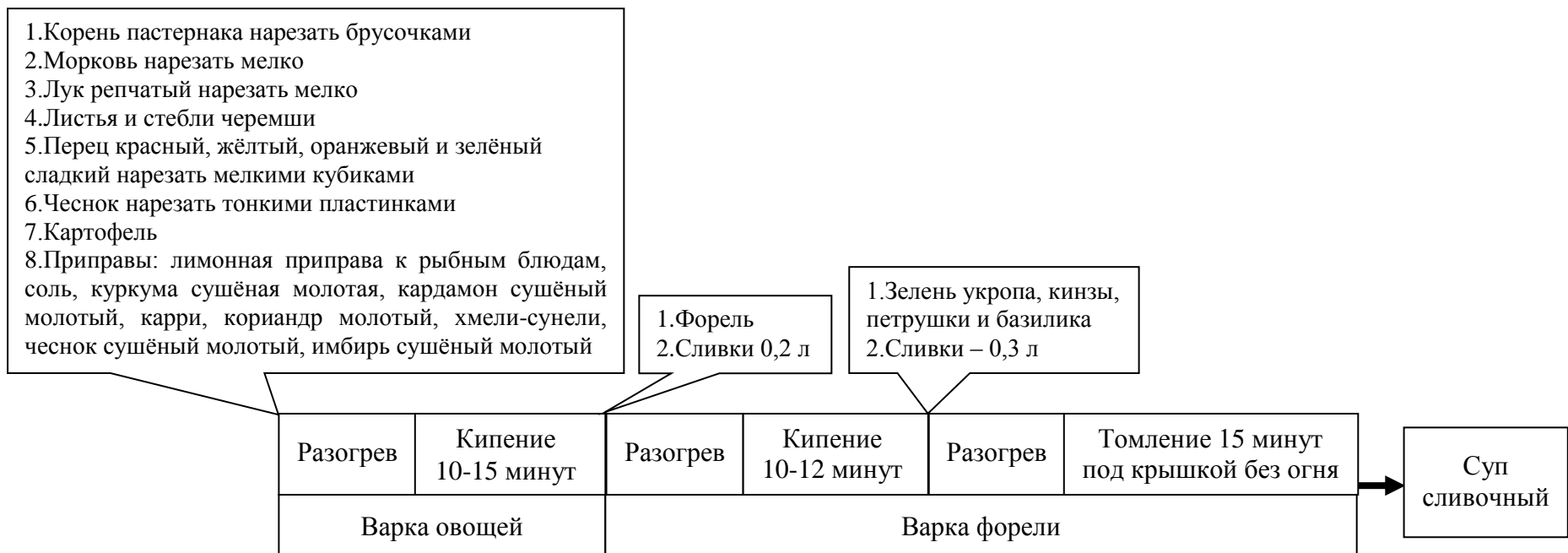


## Уха сливочная с форелью "Натали" (Хурс С.П. - 24.05.2014)



- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Форель - 800-900 г<br>2. Корень пастернака - 0,3-0,5 шт.<br>3. Морковь - 1-2 шт.<br>4. Лук репчатый - 2 шт.<br>5. Листья и стебли черемши - 7-10 шт.<br>6. Перец красный сладкий - 0,25 шт.<br>7. Перец жёлтый сладкий - 0,25 шт.<br>8. Перец оранжевый сладкий - 0,25 шт.<br>9. Перец зелёный сладкий - 0,25 шт.<br>10. Чеснок - 1 головка<br>11. Картофель - 3-4 шт.<br>12. Лимонная приправа к рыбным блюдам | 13. Куркума сушёная молотая<br>14. Кардамон сушёный молотый<br>15. Карри<br>16. Кардамон сушёный молотый<br>17. Кориандр молотый<br>18. Хмели-сунели<br>19. Чеснок сушёный молотый – 20 г<br>20. Имбирь сушёный молотый<br>21. Соль<br>22. Вода – 2-2,5 л |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Уха сливочная с форелью "Натали" (Хурс С.П. - 24.05.2014)



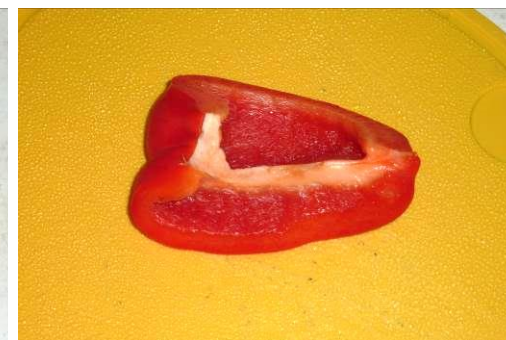
1. Берём форель



2. Режем форель мелкими кубиками



3. Берём перец красный сладкий



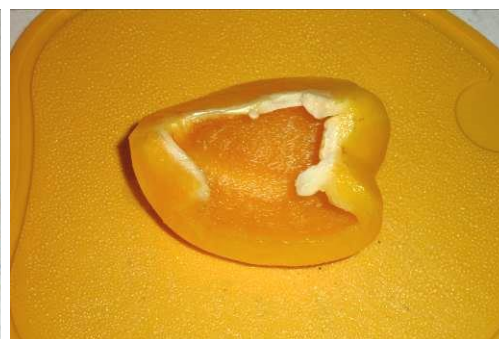
4. Отмеряем перец красный сладкий



5. Режем перец красный сладкий мелко



6. Берём перец жёлтый сладкий



7. Отмеряем перец жёлтый сладкий



8. Режем перец жёлтый сладкий мелко



9. Берём перец оранжевый сладкий



10. Отмеряем перец оранжевый сладкий

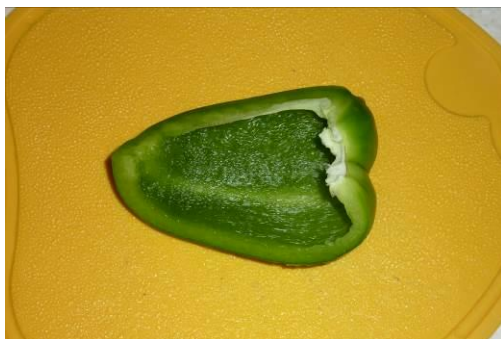


11. Режем перец оранжевый сладкий мелко



12. Берём перец зелёный

Уха сливочная с форелью "Натали" (Хурс С.П. - 24.05.2014)



13. Отмеряем перец зелёный



14. Режем перец зелёный мелко



15. Собираем перцы на тарелку



16. Берём корень пастернака



17. Отмеряем корень пастернака



18. Режем корень пастернака крупными пластинами



19. Берём морковь



20. Режем морковь мелко



21. Чистим картофель



22. Режем картофель мелко



23. Чистим лук репчатый



24. Режем лук репчатый мелко

Уха сливочная с форелью "Натали" (Хурс С.П. - 24.05.2014)



25. Берём зелень черемши



26. Режем стебли и листья черемши мелко



27. Берём зелень укропа, кинзы, петрушки и базилика



28. Берём чеснок



29. Чистим чеснок



30. Режем дольки чеснока пластинками



31. Берём специи



32. Отмеряем пропорции специй



33. Берём соль и лимонную приправу к рыбным блюдам



34. Берём сливки жирностью 10 %



35. Греем воду



36. Кладём корень пастернака в кастрюлю

## Уха сливочная с форелью "Натали" (Хурс С.П. - 24.05.2014)



37. Кладём морковь в кастрюлю



38. Кладём лук репчатый в кастрюлю



39. Кладём черемшу в кастрюлю



40. Кладём соль и лимонную приправу в кастрюлю



41. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



42. Кладём чеснок в кастрюлю



43. Кладём картофель в кастрюлю



44. Кладём специи в кастрюлю



45. Кладём форель в кастрюлю



46. Готовим первую порцию сливок



47. Вливаем сливки в уху



48. Перемешиваем

## Уха сливочная с форелью "Натали" (Хурс С.П. - 24.05.2014)



49. Варим



50. Кладём зелень укропа, кинзы, петрушки и базилика



51. Готовим вторую порцию сливок



52. Вливаем сливки в уху, перемешиваем и доводим до кипения



53. Томим уху без огня под крышкой



54. Уха сливочная\ готова