

Уха с осетром, щукой и овощами по-армянски "Рыбацкая деревня" (Хурс С.П. - 24.06.2015)

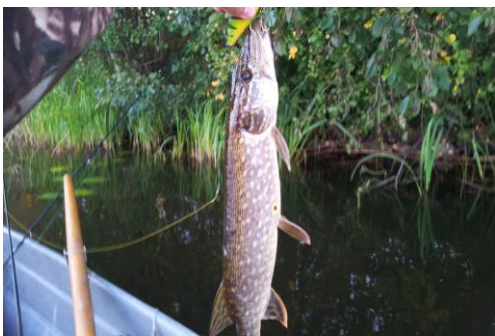
1. Масло сливочное укладывается на дно
2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками (распределить по объёму)
3. Осётр: филе нарезать мелко, головы, хвосты и плавники отделить
4. Щука: филе нарезать мелко, головы, хвосты и плавники отделить
5. Морковь нарезать короткими брусочками (распределить по объёму)
6. Помидоры нарезать тонкими дисками
7. Баклажаны синие нарезать тонкими дисками или секторами (распределить по объёму)
8. Чеснок нарезать тонкими пластинками
9. Специи: лимонная приправа к рыбным блюдам, соль
10. Вода горячая



1. Осётр порционный – 0,6-0,8 кг
2. Головы, хвосты и плавники 2 осетров
3. Щука – 0,3-0,4 кг
4. Морковь – 0,6-0,7 кг
5. Лук репчатый – 1 кг
6. Баклажаны синие – 1 кг
7. Помидоры – 1 кг
8. Чеснок – 1 головка
9. Масло сливочное – 200 г
10. Лимонная приправа к рыбным блюдам – 25-35 г
11. Соль – 1,5-2 ст. ложка
12. Вода горячая – 0,5-1 л



Уха с осетром, щукой и овощами по-армянски "Рыбацкая деревня" (Хурс С.П. - 24.06.2015)



1. Добываем щуку



2. Разделяем щуку



3. Добываем осетра



4. Отделяем голову, хвост и плавники осетра



5. Разделяем осетра



6. Нарезаем тушку осетра на мелкие порции



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



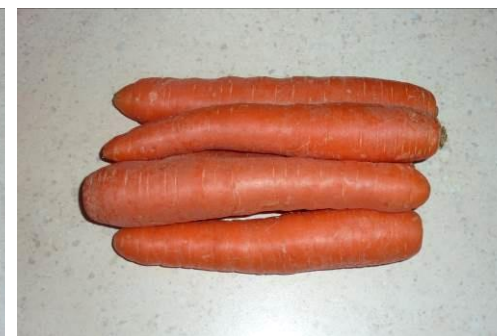
9. Режем лук репчатый средними квадратиками



10. Берём помидоры



11. Нарезаем помидоры тонкими пластинками



12. Чистим морковь

Уха с осетром, щукой и овощами по-армянски "Рыбацкая деревня" (Хурс С.П. - 24.06.2015)



13. Режем морковь короткими брусочками



14. Берём баклажаны синие



15. Режем баклажаны синие тонкими пластиками



16. Берём чеснок



17. Чистим чеснок



18. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



19. Берём масло сливочное



20. Отмеряем лимонную приправу к рыбным блюдам



21. Отмеряем соль



22. Ставим казан на малый огонь



23. Кладём плитку масла сливочного на дно казана



24. Кладём половину лука репчатого в казан

Уха с осетром, щукой и овощами по-армянски "Рыбацкая деревня" (Хурс С.П. - 24.06.2015)



25. Кладём головы, хвосты и плавники осетра в казан



26. Добавляем вторую часть лука и выравниваем поверхность продуктов



27. Кладём лимонную приправу к рыбным блюдам поверх осетра



28. Кладём соль поверх осетра



29. Кладём часть баклажанов в казан



30. Кладём щуку в казан



31. Кладём осетра в казан, посыпаем лимонной приправой и солью



32. Кладём чеснок в казан



33. Кладём первую часть моркови в казан



34. Кладём помидоры в казан



35. Отмеряем новую порцию соли



36. Посыпаем помидоры солью

Уха с осетром, щукой и овощами по-армянски "Рыбацкая деревня" (Хурс С.П. - 24.06.2015)



37. Кладём вторую часть баклажанов в казан



38. Отмеряем новую порцию лимонной приправы к рыбным блюдам



39. Посыпаем баклажаны лимонной приправой к рыбным блюдам



40. Вливаем горячую воду, накрываем казан крышкой, увеличиваем огонь



41. Уплотняем овощи в казане



42. Кладём оставшуюся морковь в казан



43. Накрываем казан крышкой



44. Поддерживаем режим лёгкого кипения



45. Периодически перемешиваем верхний слой овощей



46. Тушим до готовности баклажанов и моркови



47. Подаём уху на стол