

## Уха с осетром "Домашняя" (Хурс С.П. - 09.10.2015)



- |  |   |
|--|---|
| 1. Осётр – 0,8-1 кг<br>2. Головы осетра – 3 шт.<br>3. Картофель - 5-8 шт.<br>4. Морковь - 1 шт.<br>5. Помидоры – 2 шт.<br>6. Лук репчатый – 3-4 шт.<br>7. Лук-порей - 1 шт.<br>8. Зелень укропа – 1 пучок<br>9. Яйца куриные – 2 шт.<br>10. Чеснок – 1 головка<br>11. Шафран | 12. Лимонная приправа к рыбе<br>13. Чеснок сушёный молотый – 15 г<br>14. Хмели-сунели<br>15. Имбирь сушёный молотый<br>16. Куркума сушёная молотая<br>17. Кардамон сушёный молотый<br>18. Карри<br>19. Розмарин сушёный молотый<br>20. Соль<br>21. Вода – 2-2,5 л |
|--|---|



## Уха с осетром "Домашняя" (Хурс С.П. - 09.10.2015)



1. Берём головы осетра



2. Берём заготовленное филе осетра



3. Разделяем филе осетра на порционные кусочки



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



7. Берём морковь



8. Чистим и режем морковь мелко



9. Берём картофель



10. Чистим картофель



11. Режем картофель мелко



12. Берём помидоры



## Уха с осетром "Домашняя" (Хурс С.П. - 09.10.2015)



13. Режем помидоры мелко



14. Берём яйца куриные



15. Выбиваем яйца куриные в стакан



16. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



17. Берём чеснок



18. Чистим дольки чеснока



19. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



20. Берём лук-порей



21. Режем лук-порей узкими кольцами



22. Берём зелень укропа



23. Режем зелень укропа мелко



24. Готовим пропорции соли, шафрана и лимонной приправы к рыбе



## Уха с осетром "Домашняя" (Хурс С.П. - 09.10.2015)



25. Берём чеснок сушёный гранулированный



26. Берём специи



27. Готовим пропорции специй



28. Ставим кастрюлю с водой на огонь



29. Кладём лук репчатый в кастрюлю



30. Кладём морковь в кастрюлю



31. Кладём чеснок в кастрюлю



32. Кладём головы осетров в кастрюлю



33. Кладём соль, шафран и лимонную приправу к рыбе в кастрюлю



34. Перемешиваем специи и варим головы осетра



35. Извлекаем головы осетров из бульона



36. Отваренные головы кладём на тарелку как самостоятельное блюдо



## Уха с осетром "Домашняя" (Хурс С.П. - 09.10.2015)



37. Кладём порционного осетра в кастрюлю



38. Кладём специи в кастрюлю



39. Кладём картофель в кастрюлю  
Перемешиваем содержимое кастрюли



40. Кладём лук-порей в кастрюлю



41. Варим



42. Кладём помидоры в кастрюлю



43. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим



44. Вливаем взбитые яйца в уху, непрерывно помешивая



45. Кладём лист лавровый в кастрюлю



46. Кладём зелень укропа в кастрюлю



47. Томим уху под крышкой без огня



48. Подаём уху на стол