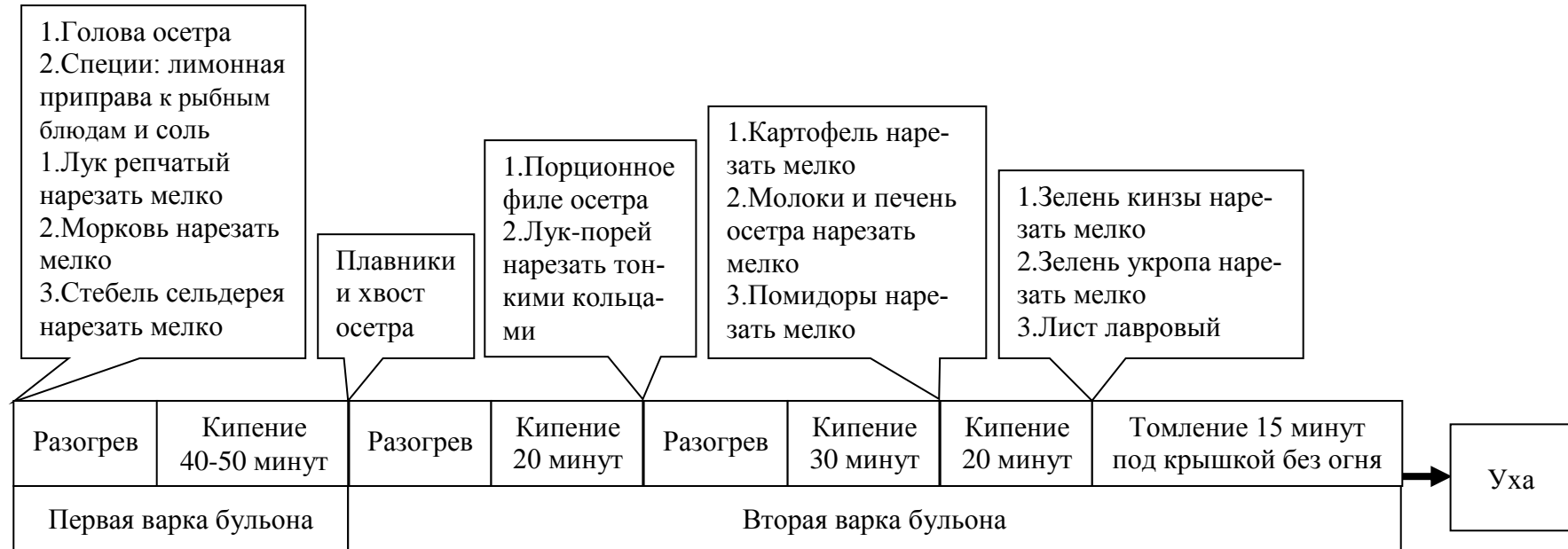


Уха с осетром "Новогодняя" (Хурс С.П. - 26.12.2015)



Извлечь голову осетра из бульона

1. Осётр – 1 кг
2. Голова, хвост, плавники, молоки и печень осетра
3. Картофель - 5-7 шт.
4. Морковь – 1-2 шт.
5. Помидоры – 2 шт.
6. Лук репчатый – 3-4 шт.
7. Лук-порей - 1 шт.
8. Зелень укропа – 1 пучок
9. Зелень кинзы – 1 пучок.
10. Стебель сельдерея – 3 шт.
11. Лимонная приправа к рыбным блюдам
12. Соль
13. Вода – 2-2,5 л



Уха с осетром "Новогодняя" (Хурс С.П. - 26.12.2015)



1. Берём головы осетра



2. Берём филе осетра



3. Разделяем филе осетра на порционные кусочки



4. Берём плавники, молоки и печень осетра



5. Отделяем молоки и печень осетра



6. Режем молоки и печень осетра мелко



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



10. Берём морковь



11. Чистим и режем морковь мелко



12. Берём картофель

Уха с осетром "Новогодняя" (Хурс С.П. - 26.12.2015)



13. Чистим картофель



14. Режем картофель мелко



15. Берём помидоры



16. Режем помидоры мелкими кубиками



17. Берём стебель сельдерея



18. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



19. Берём лук-порей



20. Режем лук-порей узкими кольцами



21. Берём зелень укропа



22. Режем зелень укропа мелко



23. Берём зелень кинзы



24. Режем зелень кинзы мелко

Уха с осетром "Новогодняя" (Хурс С.П. - 26.12.2015)



25. Берём соль и лимонную приправу к рыбным блюдам



26. Ставим кастрюлю с водой на огонь



27. Кладём голову осетра в кастрюлю



28. Кладём специи в кастрюлю



29. Варим голову осетра на малом огне



30. Кладём лук репчатый в кастрюлю



31. Кладём морковь в кастрюлю



32. Кладём зелень сельдерея в кастрюлю и варим



33. Извлекаем голову осетров из бульона и кладём плавники в кастрюлю



34. Варим на малом огне



35. Кладём порционного осетра в кастрюлю



36. Кладём лук-порей в кастрюлю

Уха с осетром "Новогодняя" (Хурс С.П. - 26.12.2015)



37. Кладём картофель в кастрюлю



38. Кладём молоки и печень осетра в кастрюлю



39. Кладём помидоры в кастрюлю



40. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



41. Кладём зелень укропа в кастрюлю



42. Кладём лист лавровый в кастрюлю



43. Томим уху под крышкой без огня



44. Подаём уху на стол