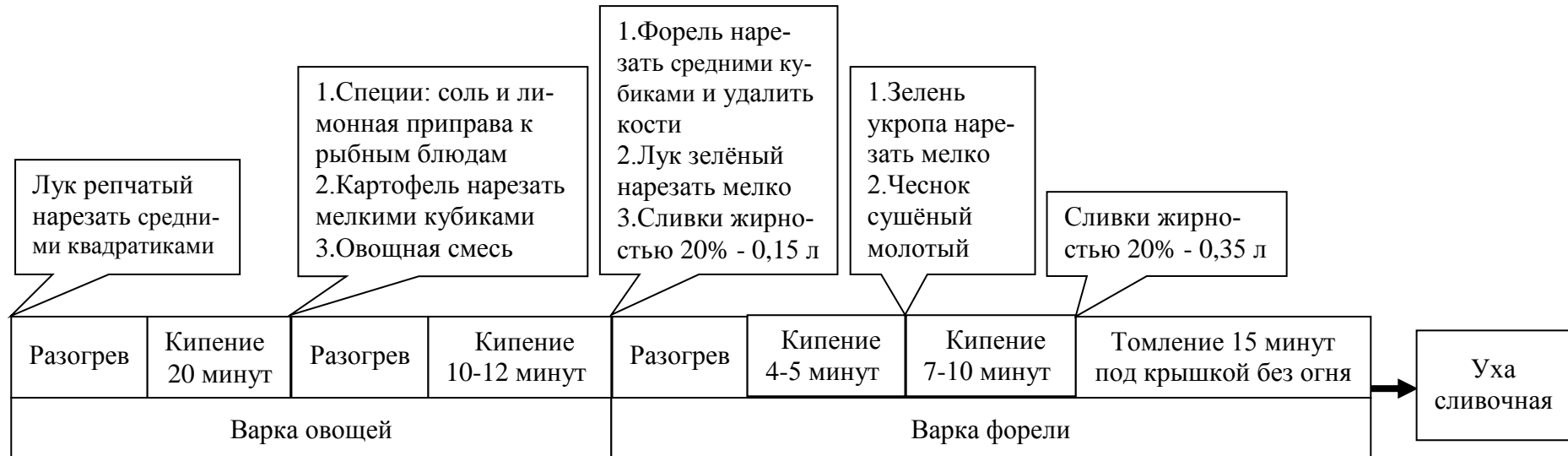


Уха сливочная с форелью "Зимний вечер" (Хурс С.П. - 25.01.2016)



1. Форель – 0,8 кг
2. Картофель - 6-8 шт.
3. Морковь - 1-2 шт.
4. Лук репчатый – 3 шт.
5. Быстро замороженная овощная смесь - 0,4 кг.
6. Сливки жирностью 20% - 0,5 л
7. Зелень укропа – 1 пучок
8. Лук зелёный – 1 пучок
9. Лимонная приправа к рыбным блюдам – 0,3-0,4 ст. ложки
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ч. ложка
11. Соль – 1-1,5 ст. ложки
12. Вода – 2-2,5 л



Уха сливочная с форелью "Зимний вечер" (Хурс С.П. - 25.01.2016)



1. Берём форель



2. Удаляем кожу и кости, режем форель средними кубиками



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелкими кубиками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый средними квадратиками



9. Берём быстро замороженную овощную смесь



10. Размораживаем овощную смесь



11. Берём сливки жирностью 20%



12. Берём зелень укропа

Уха сливочная с форелью "Зимний вечер" (Хурс С.П. - 25.01.2016)



13. Режем зелень укропа мелко



14. Берём лук зелёный



15. Режем лук зелёный мелко



16. Отмеряем соль и лимонную приправу к рыбным блюдам



17. Отмеряем чеснок сушёный молотый



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём лук репчатый в кастрюлю и варим



20. Кладём соль и лимонную приправу к рыбным блюдам в кастрюлю



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Кладём овощную смесь в кастрюлю



23. Варим



24. Кладём порционную форель в кастрюлю

Уха сливочная с форелью "Зимний вечер" (Хурс С.П. - 25.01.2016)



25. Кладём лук зелёный в кастрюлю



26. Готовим первую порцию сливок жирностью 20%



27. Вливаем и размешиваем сливки



28. Варим



29. Кладём зелень укропа в кастрюлю



30. Кладём чеснок сушёный молотый в кастрюлю, размешиваем, варим



31. Готовим вторую порцию сливок жирностью 20%



32. Вливаем сливки в кастрюлю, доводим до кипения и отключаем огонь



33. Томим суп под крышкой без огня



34. Подаём суп на стол