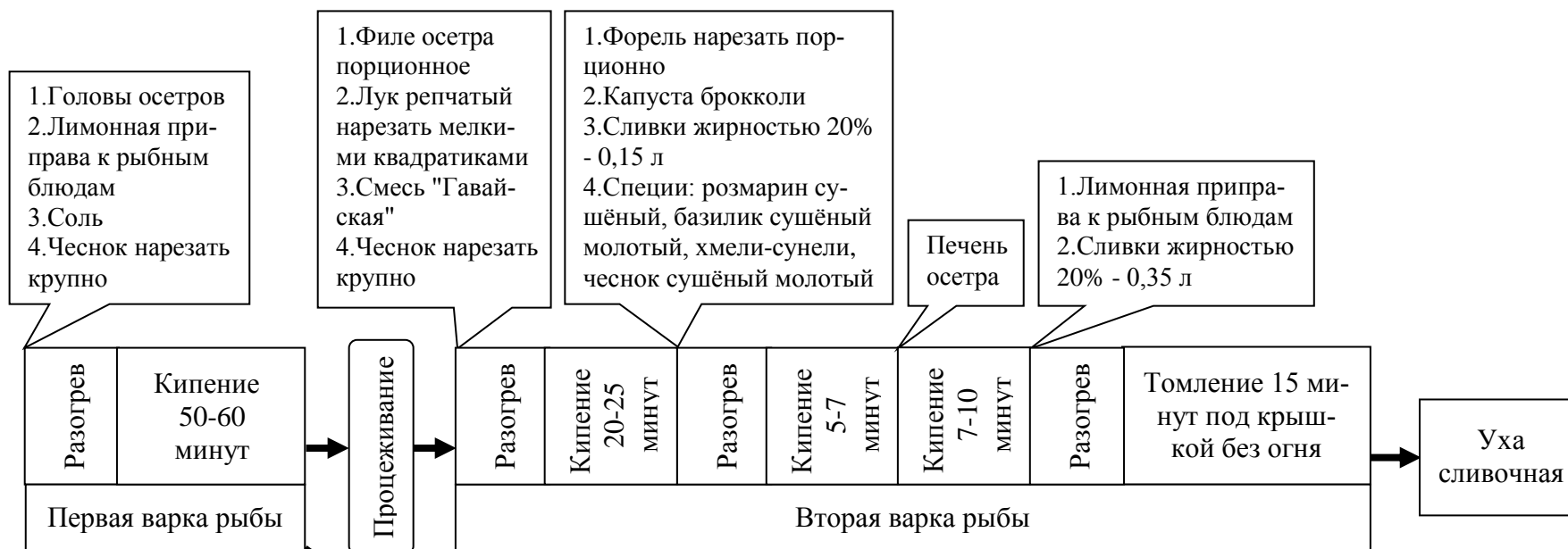


Уха сливочная двойная с осетром и форелью "Весенняя" (Хурс С.П. - 02.03.2016)



1. Головы осетров – 4 шт.
2. Тушка осетра – 1 шт.
3. Печень осетра
4. Форель радужная – 1 шт.
5. Форель ручьевая – 1 шт.
6. Лук репчатый – 2-3 шт.
7. Смесь "Гавайская" быстрой заморозки – 0,4 кг
8. Капуста брокколи быстрой заморозки – 0,4 кг
9. Сливки жирностью 20% - 0,5 л
10. Лимонная приправа к рыбным блюдам – 1 ст. ложка
11. Базилик сушёный молотый
12. Розмарин сушёный
13. Карри
14. Хмели-сунели
15. Чеснок сушёный молотый – 1 ч. ложка
16. Чеснок свежий – 1 головка
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Вода – 2-2,5 л



Уха сливочная двойная с осетром и форелью "Весенняя" (Хурс С.П. - 02.03.2016)



1. Ловим осетра



2. Ловим форель радужную



3. Ловим форель ручьевую



4. Отделяем головы четырёх осетров, удаляем жабры и промываем



5. Чистим и разделяем одного осетра порционно



6. Берём печень осетра



7. Измельчаем печень осетра



8. Чистим и разделяем форель радужную и ручьевую порционно



9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



12. Берём смесь "Гавайскую" быстрой заморозки

Уха сливочная двойная с осетром и форелью "Весенняя" (Хурс С.П. - 02.03.2016)



13. Размораживаем смесь "Гавайскую"



14. Берём капусту брокколи быстрой заморозки



15. Размораживаем капусту брокколи



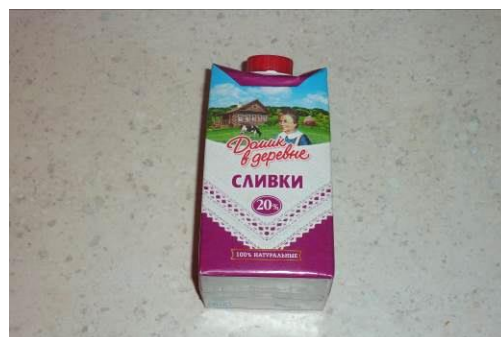
16. Берём чеснок



17. Чистим дольки чеснока



18. Режем дольки чеснока тонкими



19. Берём сливки жирностью 20%



20. Отмеряем соль и лимонную приправу к рыбным блюдам



21. Готовим специи



22. Отмеряем пропорции специй



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь



24. Кладём порционную форель в кастрюлю

Уха сливочная двойная с осетром и форелью "Весенняя" (Хурс С.П. - 02.03.2016)



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



26. Кладём первую часть чеснока в кастрюлю, варим, удаляем накипь



27. Извлекаем головы осетра на тарелку и подаём как отдельное блюдо



28. Готовим вторую кастрюлю и сито



29. Фильтруем бульон во вторую кастрюлю и ставим её на огонь



30. Кладём осетра порционного в кастрюлю



31. Кладём лук репчатый в кастрюлю и варим



32. Кладём смесь "Гавайскую" в кастрюлю и варим



33. Кладём вторую часть чеснока в кастрюлю и варим



34. Кладём порционную форель в кастрюлю



35. Кладём капусту брокколи в кастрюлю



36. Перемешиваем, варим, удаляем накипь

Уха сливочная двойная с осетром и форелью "Весенняя" (Хурс С.П. - 02.03.2016)



37. Готовим первую порцию сливок жирностью 20%



38. Вливаем и размешиваем сливки



39. Кладём специи в кастрюлю



40. Перемешиваем, варим



41. Кладём печень осетра в кастрюлю



42. Перемешиваем, варим



43. Кладём лимонную приправу к рыбным блюдам в кастрюлю



44. Готовим вторую порцию сливок жирностью 20%



45. Вливаем сливки в кастрюлю



46. Перемешиваем, доводим до кипения и отключаем огонь



47. Томим суп под крышкой



48. Подаём суп на стол