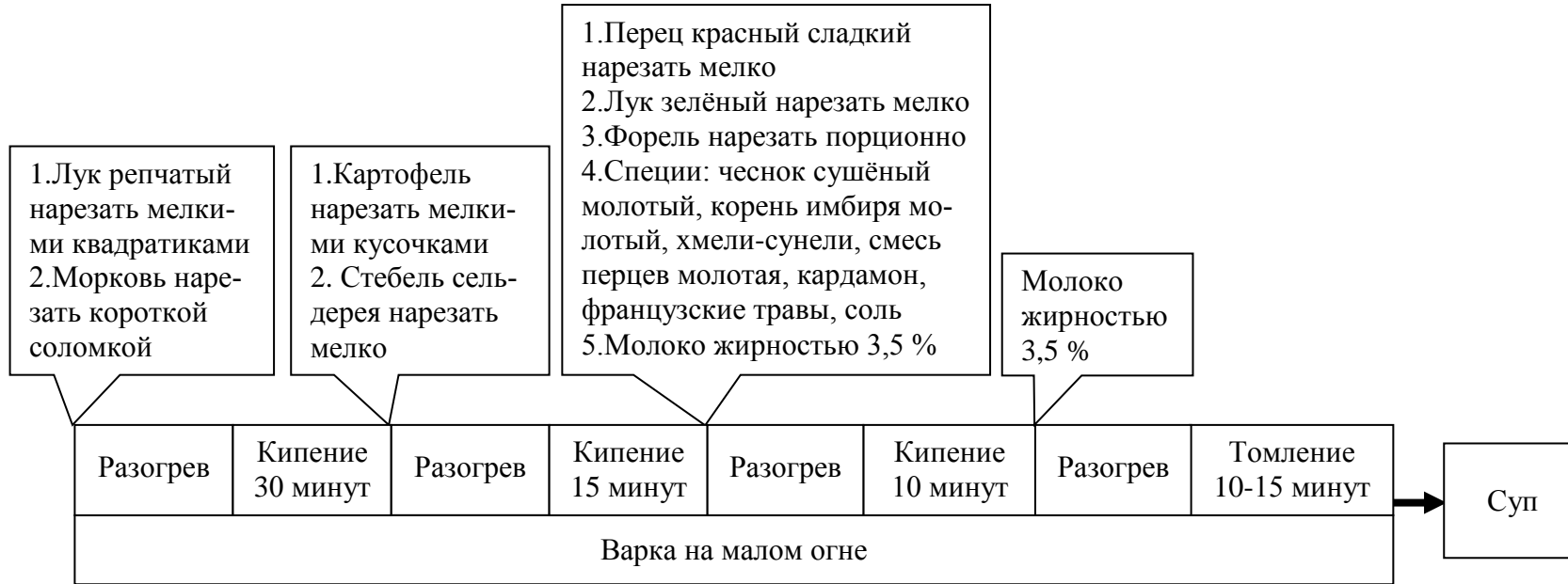


Финская уха из форели (khurs.ru - 2017)



1. Форель – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 шт.
3. Картофель – 7-9 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Перец красный сладкий – 1 шт.
6. Стебель сельдерея – 2-3 шт.
7. Лук зелёный – 1 пучок
8. Молоко жирностью 3,5% - 0,5 л
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Корень имбиря молотый
10. Хмели-сунели
12. Смесь перцев молотая
11. Кардамон
12. Французские травы – 0,5 ст. ложки
13. Соль – 1 ст. ложки
14. Вода – 2,0-2,5 л



Финская уха из форели



1. Ловим форель



2. Чистим и разделяем форель порционно



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелкими кусочками



6. Берём морковь



7. Чистим морковь, режем короткой соломкой



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец красный сладкий мелко



10. Берём лук репчатый



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук репчатый мелкими квадратиками

Финская уха из форели



13. Берём стебли сельдерея



14. Режем стебли сельдерея мелко



15. Берём лук зелёный



16. Режем лук зелёный мелко



17. Готовим пропорции специй



18. Берём молоко жирностью 3,5%



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём морковь в кастрюлю



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Удаляем накипь



23. Кладём картофель в кастрюлю



24. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю

Финская уха из форели



25. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



26. Варим на малом огне



27. Кладём лук зелёный в кастрюлю
Варим на малом огне



28. Кладём форель в кастрюлю.



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Готовим первую порцию молока



31. Вливаем первую порцию молока в кастрюлю



32. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим



33. Готовим вторую порцию молока



34. Вливаем вторую порцию молока в кастрюлю, доводим до кипения



35. Отключаем огонь, томим под крышкой



36. Подаём на стол