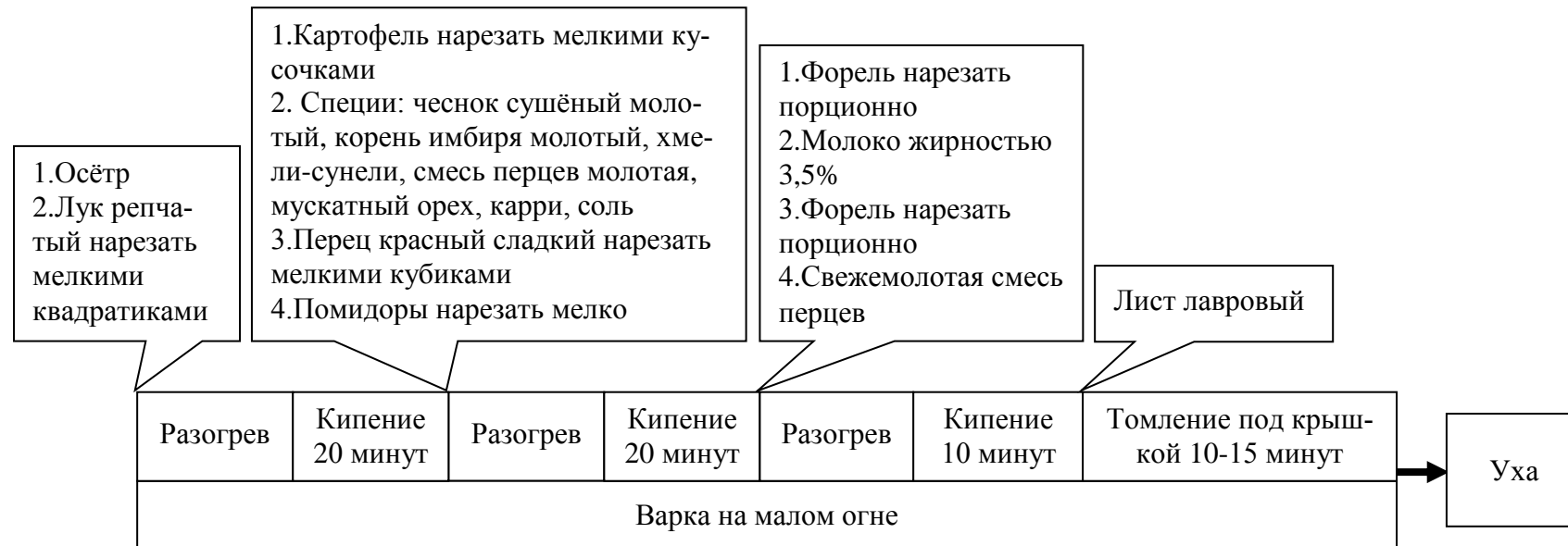


Сливочная уха из форели и осетра (khurs.ru - 2017)



1. Форель – 1 кг
2. Осётр – 300-400 г
3. Картофель – 3-4 шт.
4. Лук репчатый – 1-2 шт.
5. Перец красный сладкий – 0,5-1 шт.
6. Стебель сельдерея – 2-3 шт.
8. Молоко жирностью 3,5% - 0,5 л
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
10. Корень имбиря молотый
10. Хмели-сунели
12. Смесь перцев молотая
11. Мускатный орех
12. Карри
13. Соль – 0,5-0,75 ст. ложки
14. Вода – 2,0-2,5 л



Сливочная уха из форели и осетра



1. Ловим форель



2. Ловим осетра



3. Чистим и разделяем форель порционно



4. Чистим и разделяем осетра, выбираем куски с хрящами



5. Чистим и режем картофель мелкими кусочками



6. Удаляем семена и режем перец красный сладкий мелкими кубиками



7. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Режем помидоры мелко



9. Готовим пропорции специй



10. Берём смесь перцев в мельнице



11. Ставим кастрюлю с водой на огонь



12. Кладём осетра в кастрюлю

Сливочная уха из форели и осетра



13. Кладём лук репчатый в кастрюлю



14. Кладём картофель в кастрюлю



15. Кладём специи в кастрюлю



16. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



17. Кладём помидоры в кастрюлю



18. Кладём форель в кастрюлю



19. Наливаем молоко в кастрюлю



20. Кладём свежемолотую смесь перцев в кастрюлю



21. Кладём лист лавровый в кастрюлю



22. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



23. Подаём горячую уху на стол



24. Холодная уха тоже хороша