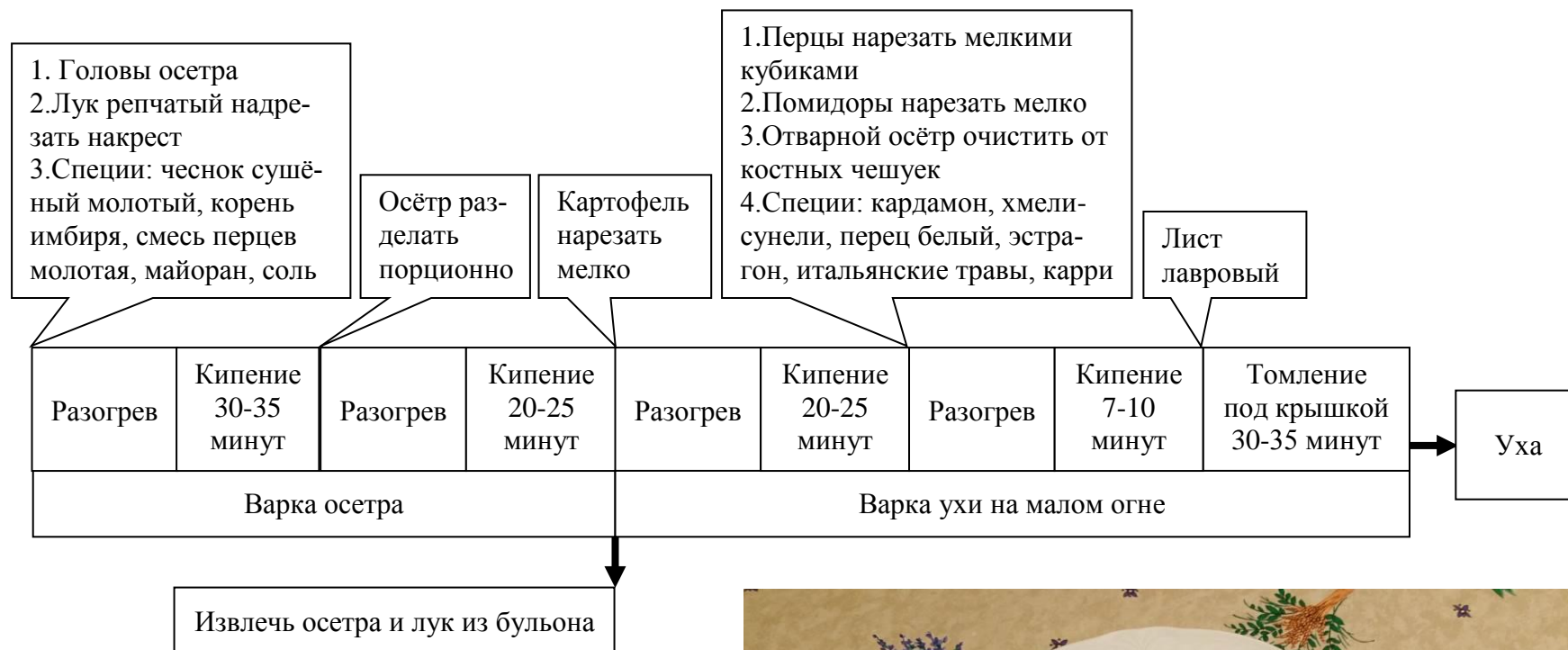


## Уха из осетра "Наваристая" (khurs.ru - 2017)



- Осетр – 1-1,2 кг
- Головы осетра – 3 шт.
- Картофель – 1 кг
- Лук репчатый – 2-3 шт.
- Перец зелёный – 1 шт.
- Перец красный сладкий – 0,5 шт.
- Перец жёлтый сладкий – 0,5 шт.
- Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка

- Майоран – 0,5 ст. ложки
- Корень имбиря
- Смесь перцев молотая
- Кардамон
- Хмели-сунели
- Перец белый
- Эстрагон
- Итальянские травы
- Карри
- Соль – 1-1,5 ст. ложки
- Вода – 2,5-3 л



## Уха из осетра "Наваристая"



1. Берём осетра



2. Берём головы осетра



3. Чистим и разделяем осетра порционно



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. Режем лук репчатый четвертинками колец



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкой короткой соломкой



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий мелкими кубиками



11. Берём перец жёлтый сладкий



12. Режем перец жёлтый сладкий мелкими кубиками



## Уха из осетра "Наваристая"



13. Берём лук репчатый



14. Чистим лук репчатый и надрезаем луковицы накрест



15. Готовим пропорции специй первой закладки



16. Готовим пропорции специй второй закладки



17. Берём кастрюлю



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём головы осетра в кастрюлю



20. Варим на малом огне, удаляем накипь



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Делаем первую закладку специй



23. Кладём порционного осетра в кастрюлю



24. Извлекаем осетра из кастрюли и удаляем костные чешуйки, удаляем лук

## Уха из осетра "Наваристая"



25. Кладём картофель в кастрюлю



26. Кладём перцы в кастрюлю



27. Делаем вторую закладку специй



28. Возвращаем отваренного осетра в кастрюлю



29. Делаем вторую закладку специй и варим на малом огне



30. Кладём лист лавровый в кастрюлю и отключаем огонь



31. Томим уху под крышкой



32. Подаём уху на стол