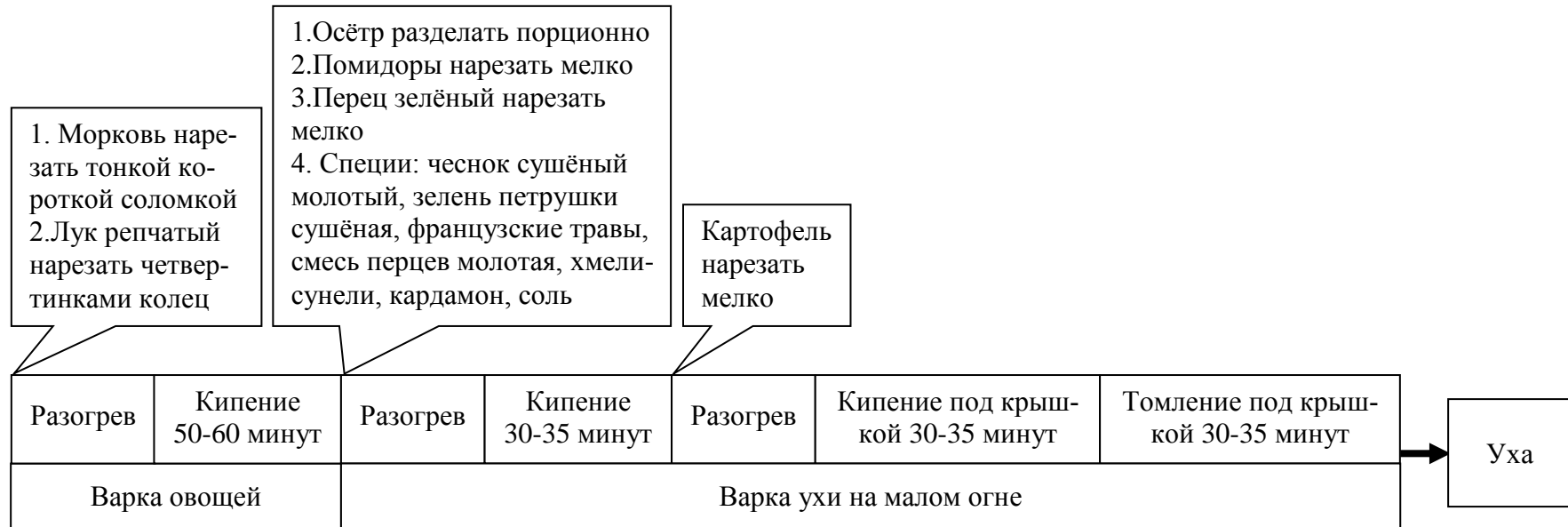


Уха из осетра "Томлёная" (khurs.ru - 2017)



1. Осётр – 1-1,2 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Перец зелёный – 2-3 шт.
4. Помидоры – 5-7 шт.
5. Морковь – 1-2 шт.
6. Картофель – 0,5 кг
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Французские травы – 1 ст. ложка
9. Зелень петрушки сушёная – 1 ст. ложка
10. Смесь перцев молотая
11. Кардамон
12. Хмели-сунели
13. Соль – 1-1,5 ст. ложки
14. Вода – 2,5-3 л



Уха из осетра "Томлёная"



1. Ловим осетра



2. Чистим осетра



3. Разделяем осетра порционно



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый четвертинками
колец



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкой короткой со-
ломкой



9. Берём картофель



10. Чистим картофель



11. Режем картофель мелко



12. Берём помидоры

Уха из осетра "Томлёная"



13. Режем помидоры мелко



14. Берём перцы зелёные



15. Режем перцы зелёные мелко



16. Готовим пропорции специй



17. Берём соль



18. Берём кастрюлю



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём морковь в кастрюлю



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Варим на малом огне



23. Кладём осетра в кастрюлю



24. Варим на малом огне

Уха из осетра "Томлёная"



25. Кладём помидоры в кастрюлю



26. Кладём перец в кастрюлю



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Варим на малом огне и томим под крышкой



30. Подаём уху на стол