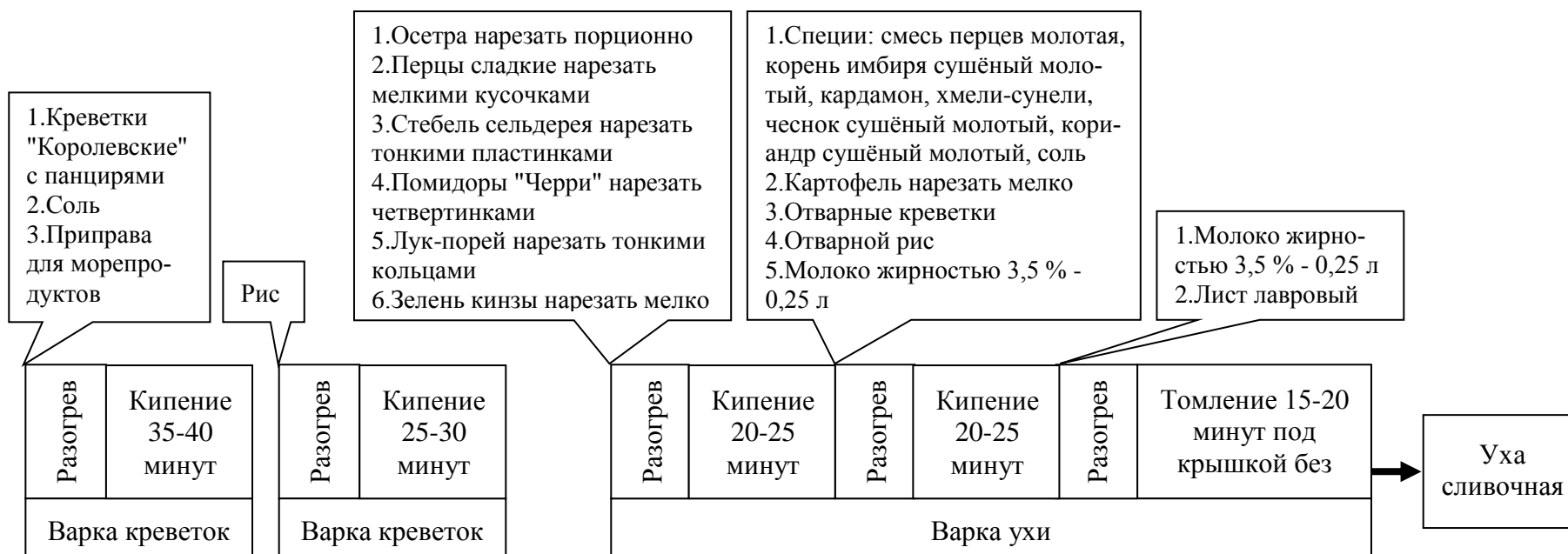


Уха сливочная двойная с форелью и карасём (khurs.ru - 17.03.2018)



1. Креветки "Королевские" с панцирями – 0,9 кг
2. Осётр – 0,8-1 кг
3. Перцы красный и жёлтый сладкие – 1+1 шт.
4. Лук-порей – 1 шт.
5. Рис – 200 г
6. Картофель – 4-5 шт.
7. Помидоры "Черри"
8. Стебель сельдерея – 5 шт.
9. Зелень кинзы – 1 пучок
10. Молоко жирностью 3,5-4,5% - 0,5 л
11. Смесь перцев молотая – 1 ч. ложка
12. Корень имбиря сушёный молотый
13. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
14. Кориандр сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
15. Кардамон
16. Хмели-сунели
17. Лист лавровый
18. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
19. Вода – 2,5 л



Уха сливочная двойная с форелью и карасём



1. Разделяем осетра порционно



2. Берём креветки "Королевские" с панцирями



3. Размораживаем креветки



4. Отмеряем рис



5. Замачиваем рис в воде



6. Берём картофель



7. Чистим картофель



8. Режем картофель мелкими кусочками



9. Берём помидоры "Черри"



10. Режем помидоры на четвертинки



11. Берём перцы сладкие



12. Режем перцы сладкие мелкими кусочками

Уха сливочная двойная с форелью и карасём



13. берём стебель сельдерея



14. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



15. Берём лук-порей



16. Режем лук-порей тонкими кольцами



17. Берём зелень кинзы



18. Режем зелень кинзы мелко



19. Берём соль и приправу для морепродуктов



20. Составляем пропорции специй



21. Берём молоко жирностью 3,5-4,5%



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь
Кладём картофель в кастрюлю



23. Кладём креветки в кастрюлю



24. Кладём соль и приправу для морепродуктов в кастрюлю

Уха сливочная двойная с форелью и карасём



25. Отфильтровываем креветки



26. Очищаем креветки от панцирей



27. Ставим кастрюлю с водой на огонь



28. Кладём рис в кастрюлю и варим



29. Отфильтровываем рис



30. Выкладываем рис на отдельную тарелку



31. Ставим кастрюлю с водой на огонь



32. Кладём порционного осетра в кастрюлю



33. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



34. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



35. Кладём помидоры в кастрюлю



36. Кладём лук-порей в кастрюлю

Уха сливочная двойная с форелью и карасём



25. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём отварные креветки в кастрюлю



29. Кладём отварной рис в кастрюлю



30. Отмеряем первую порцию молока



31. Вливаем первую порцию молока в кастрюлю, варим на малом огне



32. Отмеряем вторую порцию молока



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



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём уху на стол