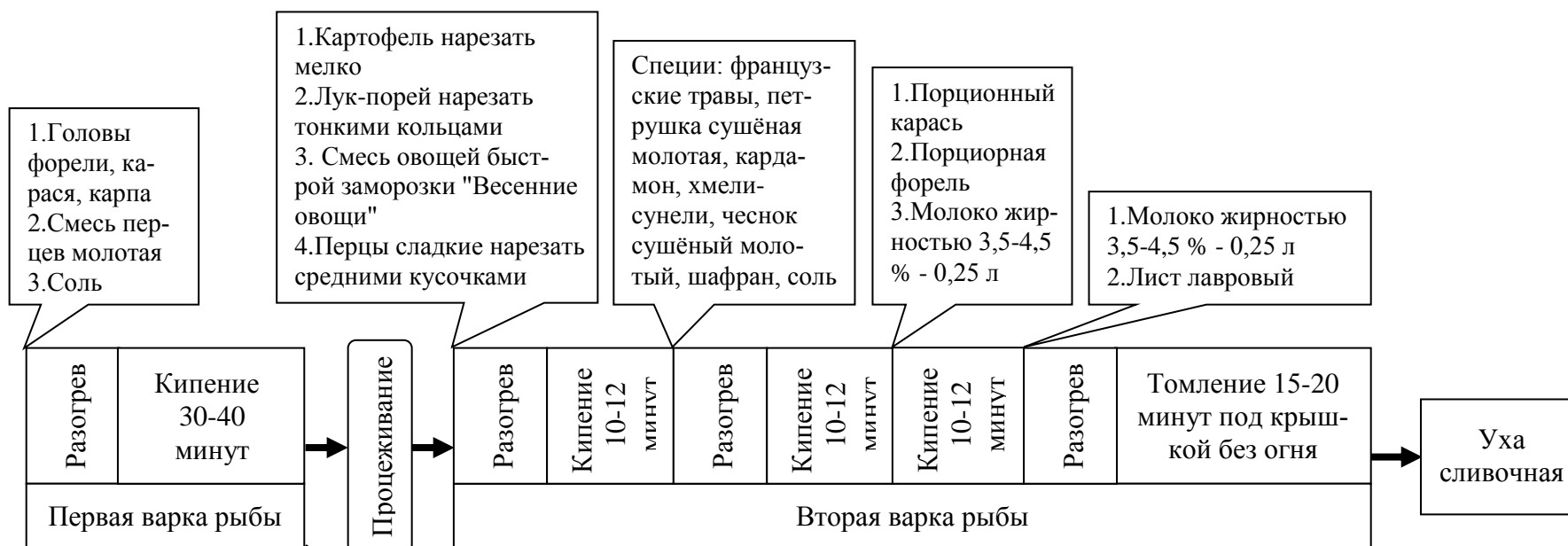


Уха сливочная двойная с форелью и карасём (khurs.ru - 17.03.2018)



1. Форель – 0,8-1 кг
2. Карась – 0,8-1 кг
3. Голова карпа – 1 шт.
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Перец жёлтый сладкий – 1 шт.
6. Лук-порей – 1 шт.
7. Смесь овощей быстрой заморозки "Весенние овощи" – 0,4 кг
8. Картофель – 6-9 шт.
9. Молоко жирностью 3,5-4,5% - 0,5 л
10. Смесь перцев молотая – 1 ч. ложка
11. Французские травы – 1,5 ст. ложки
12. Петрушка сушёная молотая – 0,5 ст. ложки
13. Кардамон
14. Хмели-сунели
15. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
16. Шафран
17. Лист лавровый
18. Соль – 1,5-2 ст. ложки
19. Вода – 2,5 л



Уха сливочная двойная с форелью и карасём



1. Ловим форель



2. Чистим и разделяем форель порционно



3. Ловим карпов и карасей



4. Чистим и разделяем карася порционно



5. Отделяем голову и плавники карпа



6. Берём перцы сладкие



7. Режем перцы сладкие средними кусочками



8. Берём картофель



9. Чистим картофель



10. Режем картофель мелко



11. Берём смесь овощей быстрой заморозки "Весенние овощи"



12. Размораживаем смесь овощей

Уха сливочная двойная с форелью и карасём



13. Берём лук-порей



14. Режем лук-порей тонкими кольцами



15. Берём соль и смесь перцев молотую



16. Составляем пропорции специй



17. Берём молоко жирностью 3,5-4,5%



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём головы форели, карася и карпа в кастрюлю



20. Кладём соль и смесь перцев молотую в кастрюлю



21. Отфильтровываем бульон в другую кастрюлю, удаляем головы



22. Кладём картофель в кастрюлю



23. Кладём лук-порей в кастрюлю



24. Кладём перцы сладкие в кастрюлю

Уха сливочная двойная с форелью и карасём



25. Кладём смесь овощей в кастрюлю, варим на среднем огне



26. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



27. Кладём порционного карася в кастрюлю



28. Кладём порционную форель в кастрюлю



29. Отмеряем первую порцию молока



30. Вливаем первую порцию молока в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли, 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