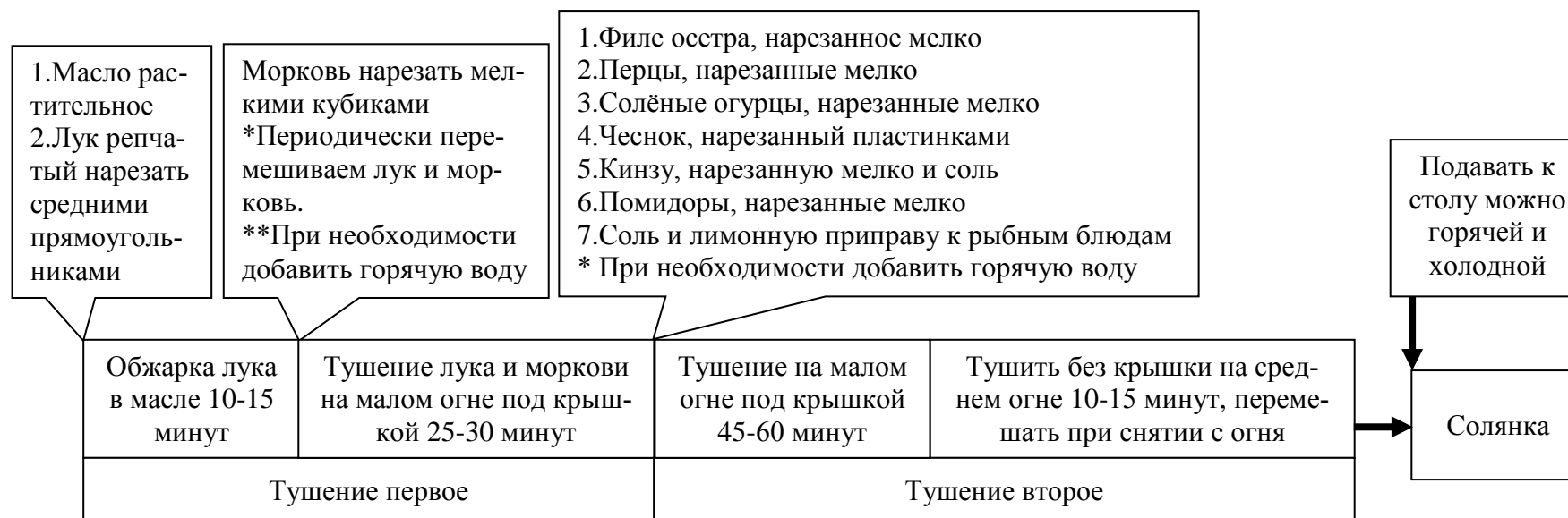


Солянка с осетром по-абхазски "Летний вечер" (khurs.ru - 2015)



1. Филе осетра – 700 г
2. Лук репчатый – 1 кг.
3. Морковь – 500-600 г
4. Помидоры – 400-500 г
5. Перец зелёный – 1 шт.
6. Перец оранжевый сладкий – 1 шт.
7. Перец красный сладкий – 1 шт.
8. Огурцы солёные – 350-400 г
9. Чеснок – 1 головка
10. Масло растительное – 150-180 мл
11. Лимонная приправа к рыбным блюдам – 20 г
12. Соль – 20 г
13. Вода горячая



Солянка с осетром по-абхазски "Летний вечер"



1. Берём перцы сладкие оранжевый и красный, перец зелёный



2. Чистим и мелко нарезаем перец зелёный



3. Чистим и мелко нарезаем перец сладкий красный



4. Чистим и мелко нарезаем перец оранжевый



5. Укладываем перцы на тарелку



6. Берём лук репчатый



7. Чистим и режем лук репчатый средними прямоугольниками



8. Берём огурцы солёные



9. Режем огурцы солёные мелко



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры мелко



12. Берём морковь

Солянка с осетром по-абхазски "Летний вечер"



13. Чистим и нарезаем морковь мелкими кубиками



14. Режем филе осетра мелкие порционные кусочки



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Берём чеснок



18. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



19. Отмеряем пропорции соли и лимонной приправы к рыбным блюдам



20. Берём масло растительное



21. Ставим казан с маслом растительным на огонь



22. Кладём лук в казан



23. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



24. Кладём морковь в казан

Солянка с осетром по-абхазски "Летний вечер"



25. Тушим лук и морковь в казане под крышкой на малом огне



26. Периодически перемешиваем содержимое казана



27. Кладём филе осетра в казан



28. Погружаем осетра в соки овощей, можно доливать горячую воду



29. Кладём перцы сладкие в казан



30. Кладём огурцы соленые в казан



31. Кладём чеснок в казан



32. Кладём зелень кинзы в казан



33. Кладём помидоры, соль и лимонную приправу к рыбным блюдам



34. Накрываем казан крышкой и тушим на малом огне



35. Завершаем тушение солянки без крышки на среднем огне



36. Подаём солянку на стол