

Уха сливочная с форелью и икрой "Зимняя форелька" (khurs.ru - 2019)



⊕ - перемешать

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Форель – 1-1,3 кг | 11. Лук репчатый сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 2. Икра форели – 50-70 г | 12. Цедра лимона измельчённая – 0,7 ст. ложки |
| 3. Картофель – 0,7-1 кг | 13. Карри |
| 4. Перец желтый сладкий – 1 шт. | 14. Хмели-сунели |
| 5. Морковь – 0,5-1 шт. | 15. Кардамон |
| 6. Помидоры – 3-5 шт. | 16. Смесь перцев свежемолотая |
| 7. Стебель сельдерея – 3-5 шт. | 17. Лист лавровый |
| 8. Лук-порей – 1 шт. | 18. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 9. Молоко – 0,6 л | 19. Вода – 2-2,5 л |



Уха сливочная с форелью и икрой "Зимняя форелька"



1. Ловим форель



2. Разделяем форель на порции



3. Извлекаем икру форели



4. Разминаем икру форели, удаляем плёнку



5. Берём картофель



6. Чистим и режем картофель пластинками



7. Чистим морковь



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Берём перец жёлтый сладкий



10. Режем перец красный сладкий средними квадратиками



11. Берём помидоры



12. Режем помидоры мелко

Уха сливочная с форелью и икрой "Зимняя форелька"



13. Берём стебель сельдерея



14. Режем стебель сельдерея мелко



15. Берём лук-порей



16. Режем лук-порей тонкими кольцами



17. Берём чеснок



18. Чистим дольки чеснока



19. Режем чеснок тонкими пластинками



20. Берём яйца куриные



21. Выбиваем яйца куриные в кружку



22. Взбиваем яйца куриные



23. Режем зелень укропа мелко



24. Составляем пропорции специй

Уха сливочная с форелью и икрой "Зимняя форелька"



25. Берём мельницу с смесью перцев



26. Берём молоко



27. Ставим кастрюлю с водой на огонь



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Кладём морковь в кастрюлю



30. Кладём перец жёлтый сладкий в кастрюлю



31. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



32. Кладём помидоры в кастрюлю



33. Кладём чеснок в кастрюлю



34. Варим на малом огне, удаляем накипь



35. Кладём специи в кастрюлю



36. Кладём лук-порей в кастрюлю

Уха сливочная с форелью и икрой "Зимняя форелька"



37. Кладём форель в кастрюлю



38. Отмеряем первую порцию молока



38. Вливаем первую порцию молока в кастрюлю



39. Кладём зелень укропа в кастрюлю



40. Кладём икру форели в кастрюлю



42. Отмеряем вторую порцию молока



43. Вливаем вторую порцию молока в кастрюлю



44. Перемешиваем содержимое кастрюли



45. Добавляем в кастрюлю смесь перцев из мельницы



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю



47. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



48. Подаём уху на стол