

Уха с осетром "Мечта гурмана" (khurs.ru - 2019)



- | | |
|--|---|
| 1. Осётр – 1,2-1,3 кг | 12. Прованские травы – 1 ст. ложка |
| 2. Опята солёные – 200 г | 13. Тмин – 0,5 ст. ложки |
| 3. Картофель – 0,8-1 кг | 14. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки |
| 4. Перец красный сладкий – 1 шт. | 15. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки |
| 5. Морковь – 0,5-1 шт. | 16. Карри – 0,3 ч. ложки |
| 6. Помидоры – 1-2 шт. | 17. Лист лавровый |
| 7. Стебель сельдерея – 3-5 шт. | 18. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 8. Лук-порей – 1 шт. | 19. Виски – 1 рюмка |
| 9. Лук репчатый – 1-2 шт. | 20. Вода – 2-2,5 л |
| 10. Чеснок – 0,3-0,5 головки | |
| 11. Чеснок сушёный молотый – 0,7-1 ст. ложки | |



Уха с осетром "Мечта гурмана"



1. Ловим осетра



2. Разделяваем осетра



3. Режем осетра на мелкие порции, удаляем кости и чешуйки



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. Режем картофель мелкими кусочками



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый мелко



10. Берём опять солёные, промываем холодной водой



11. Берём перец красный сладкий



12. Режем перец красный сладкий мелкими квадратиками

Уха с осетром "Мечта гурмана"



13. Берём лук-порей



14. Режем лук-порей тонкими кольцами



15. Берём морковь



16. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



17. Берём помидоры



18. Режем помидоры мелко



19. Берём стебель сельдерея



20. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



21. Берём чеснок



22. Чистим дольки чеснока



23. Режем чеснок тонкими пластинками



24. Берём зелень петрушки

Уха с осетром "Мечта гурмана"



25. Режем зелень петрушки мелко



26. Берём зелень укропа



27. Режем зелень укропа мелко



28. Составляем пропорции специй



29. Отмеряем виски в рюмку



30. Ставим кастрюлю с водой на огонь



31. Кладём лук репчатый в кастрюлю



32. Кладём морковь в кастрюлю



33. Кладём опять в кастрюлю



34. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



35. Кладём чеснок в кастрюлю



36. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю

Уха с осетром "Мечта гурмана"



37. Кладём помидоры в кастрюлю, варим на среднем огне



38. Кладём осетра в кастрюлю



38. Кладём картофель в кастрюлю, разогреваем, удаляем накипь



39. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



40. Кладём лук-порей в кастрюлю



42. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



43. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



44. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



45. Кладём зелень укропа и вливаем виски в уху



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю



47. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



48. Подаём уху на стол