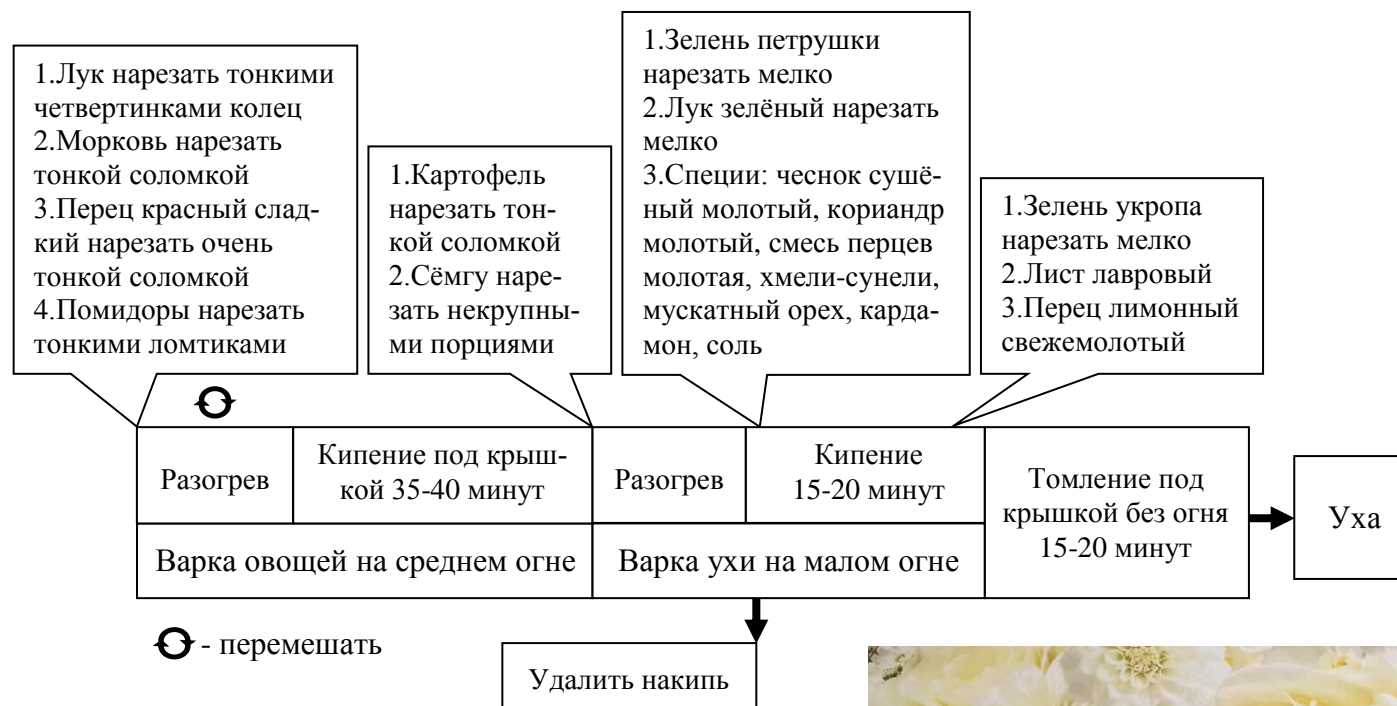


## Уха с сёмгой "Кузомень" (khurs.ru - 2019)



1. Сёмга – 1,7-1,8 кг
2. Картофель – 0,4-0,5 кг
3. Помидоры мелкие – 5-7 шт.
4. Лук репчатый – 1-2 шт.
5. Морковь – 0,5-1 шт.
6. Перец красный сладкий – 0,5-1 шт.
7. Зелень петрушки – 1 пучок
8. Лук зелёный – 1 пучок
9. Зелень укропа – 1 пучок
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11. Кориандр молотый – 0,7 ч. ложки
12. Хмели-сунели – 0,7 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки
14. Мускатный орех – 0,4 ч. ложки
15. Кардамон – 0,4 ч. ложки
16. Перец лимонный свежемолотый
17. Лист лавровый
18. Соль – 1-1,5 ст. ложки
19. Вода – 2-2,5 л



## Уха с сёмгой "Кузомень"



1. Разделяем сёмгу на некрупные порции



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель тонкой соломкой



5. Берём помидоры



6. Режем помидоры тонкими ломтиками



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



9. Берём морковь



10. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



11. Берём перец красный сладкий



12. Режем перец красный сладкий тонкой соломкой

## Уха с сёмгой "Кузомень"



13. Утоньшаем соломку перца красного сладкого



14. Режем лук зелёный мелко



15. Берём зелень петрушки



16. Режем зелень петрушки мелко



17. Берём зелень укропа



18. Режем зелень укропа



19. Берём мельницу с перцем лимонным



20. Отмеряем пропорции специй



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю

## Уха с сёмгой "Кузомень"



25. Кладём помидоры в кастрюлю



26. Перемешиваем содержимое кастрюли, доводим до кипения



27. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на среднем огне



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Кладём сёмгу в кастрюлю, доводим до кипения, удаляем накипь



30. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



31. Кладём лук зелёный в кастрюлю



32. Кладём специи в кастрюлю



33. Кладём зелень укропа в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый и перец лимонный в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём уху на стол