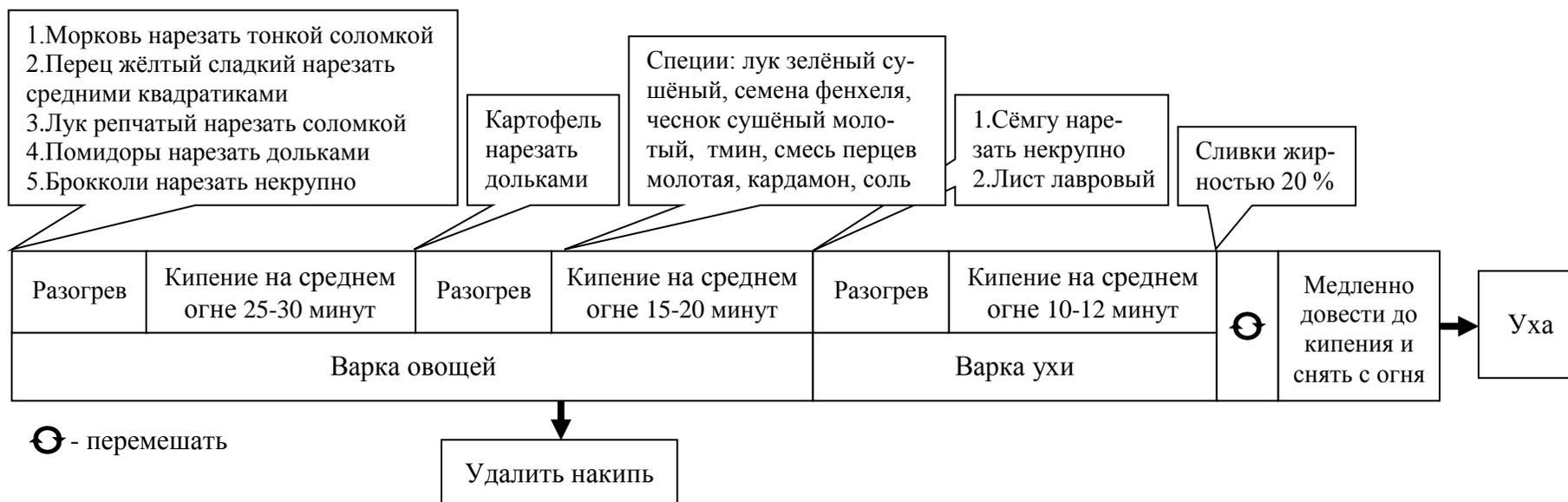


Уха сливочная с сёмгой "Заполярье" (khurs.ru - 2019)



1. Сёмга – 1,6-1,7 кг
2. Картофель – 0,7-0,8 кг
3. Перец жёлтый сладкий – 1 шт.
4. Помидоры мелкие – 8-12 шт.
5. Морковь – 0,5 шт.
6. Брокколи – 400 г
7. Лук репчатый – 1-2 шт.
8. Сливки жирностью 20% - 1 л
9. Лук зелёный сушёный – 1,5 ст. ложки
10. Семена фенхеля – 0,7 ст. ложки
11. Чеснок сушёный молотый – 0,7-1 ст. ложки
12. Тмин – 1 ч. ложка
13. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки
14. Кардамон – 0,3 ч. ложки
15. Лист лавровый
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Вода – 2-2,5 л



Уха сливочная с сёмгой "Заполярье"



1. Берём сёмгу



2. Разделяем сёмгу на крупные части



3. Разделяем сёмгу на некрупные порции, удаляем кости



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. Режем картофель дольками



7. Берём перец жёлтый сладкий



8. Режем перец жёлтый сладкий средними квадратиками



9. Берём помидоры



10. Режем помидоры дольками



11. Берём морковь



12. Режем морковь тонкой соломкой

Уха сливочная с сёмгой "Заполярье"



13. Берём брокколи быстрой заморозки



14. Размораживаем брокколи



15. Режем брокколи некрупно



16. Берём лук репчатый



17. Чистим лук репчатый



18. Режем лук репчатый соломкой



19. Составляем пропорции специй



20. Берём сливки жирностью 20 %



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём перец жёлтый сладкий в кастрюлю



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

Уха сливочная с сёмгой "Заполярье"



25. Кладём помидоры в кастрюлю



26. Кладём брокколи в кастрюлю, варим на среднем огне



27. Кладём картофель, доводим до кипения, снимаем накипь



28. Кладём специи в кастрюлю, варим на среднем огне



29. Кладём сёмгу порционную в кастрюлю, варим на среднем огне



30. Кладём лист лавровый в кастрюлю



31. Вливаем сливки в кастрюлю



32. Перемешиваем



33. Очень медленно доводим уху до кипения и снимаем с огня



34. Подаём уху на стол