

## Уха с осетром "У пруда" (khurs.ru - 2020)



1. Осётр – 1 кг
2. Картофель – 1,3-1,4 кг
3. Лук репчатый – 0,7-0,8 кг
4. Морковь – 200-250 г
5. Чеснок – 5-7 зубчиков
6. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 2 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
8. Кардамон
9. Смесь перцев молотая
10. Лимонный перец свежемолотый
11. Соль – 1-1,5 ст. ложки
12. Лист лавровый
13. Вода – 2-2,5 л



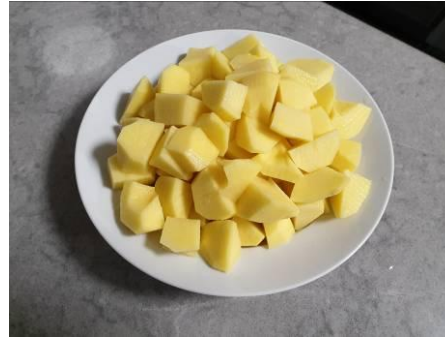
## Уха с осетром "У пруда"



1. Разделяем осетра на порционные куски



2. Чистим картофель



3. Режем картофель крупно



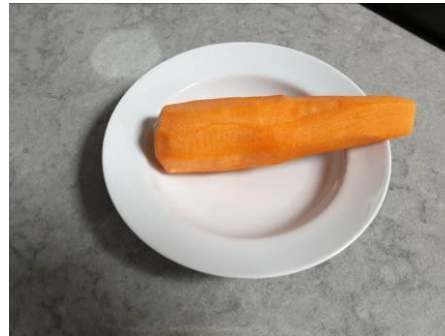
4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый соломкой



7. Чистим морковь



8. Режем морковь четвертинками тонких пластинок



9. Чистим дольки чеснока



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Составляем пропорции специй



12. Берём смесь перцев горошком

## Уха с осетром "У пруда"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём морковь



14. Кладём лук репчатый в кастрюлю



15. Кладём чеснок в кастрюлю и доводим воду до кипения



16. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



17. Снимаем крышку, включаем большой огонь



18. Кладём порционного осетра в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Удаляем накипь



21. Варим на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



24. Подаём на стол