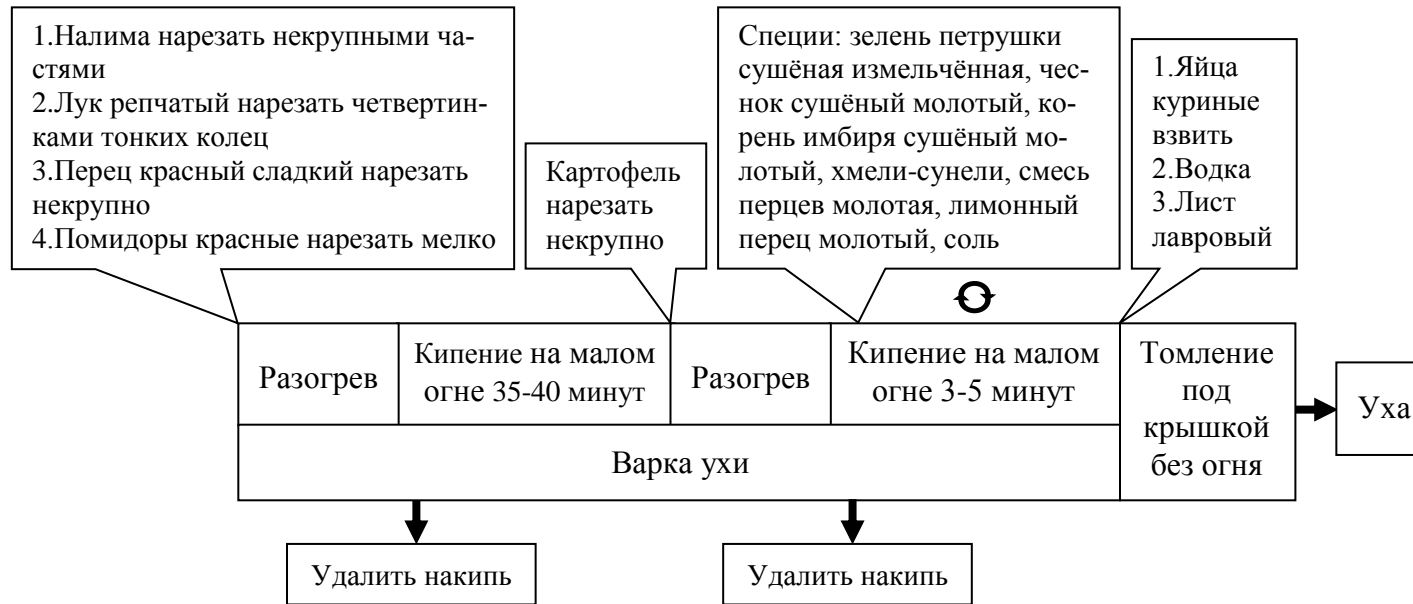


## Уха из налима "Кольский налим" (khurs.ru - 2020)



1. Налим – 1-1,2 кг
2. Икра налима – 40-50 г
3. Картофель – 0,8-0,9 кг
4. Лук репчатый – 150-200 г
5. Помидоры красные – 200-250 г
6. Перец красный сладкий – 150-180 г
7. Яйца куриные – 2-3 шт.
8. Водка – 30-50 г
9. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
10. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
11. Корень имбиря сушёный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
14. Лимонный перец молотый – 0,2 ч. ложки
15. Соль – 1-1,5 ложки
16. Вода – 2-2,5 + 1,5-2 л



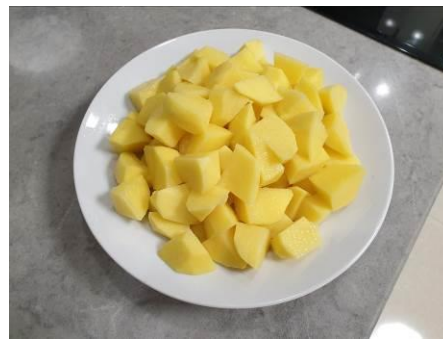
## Уха из налима "Кольский налим"



1. Ловим налима



2. Моем, чистим и разделяем налима на некрупные части



3. Чистим и режем картофель на некрупные части



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый на тонкие четверти колец



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий на некрупные части



8. Берём помидоры красные



9. Режем помидоры красные мелко



10. Режем икру налима мелко



11. Выбиваем яйца куриные в кружку



12. Взбиваем яйца куриные

## Уха из налима "Кольский налим"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Отмеряем рюмку водки



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём налима в кастрюлю



16. Кладём лук репчатый в кастрюлю



17. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



18. Кладём помидоры в кастрюлю, варим на мал. огне, удаляем накипь



19. Кладём картофель, доводим до кипения, удаляем накипь



20. Кладём специи в кастрюлю варим на малом огне



21. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



22. Вливаем взбитые яйца и водку, кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, томим под крышкой без огня



24. Подаём уху на стол