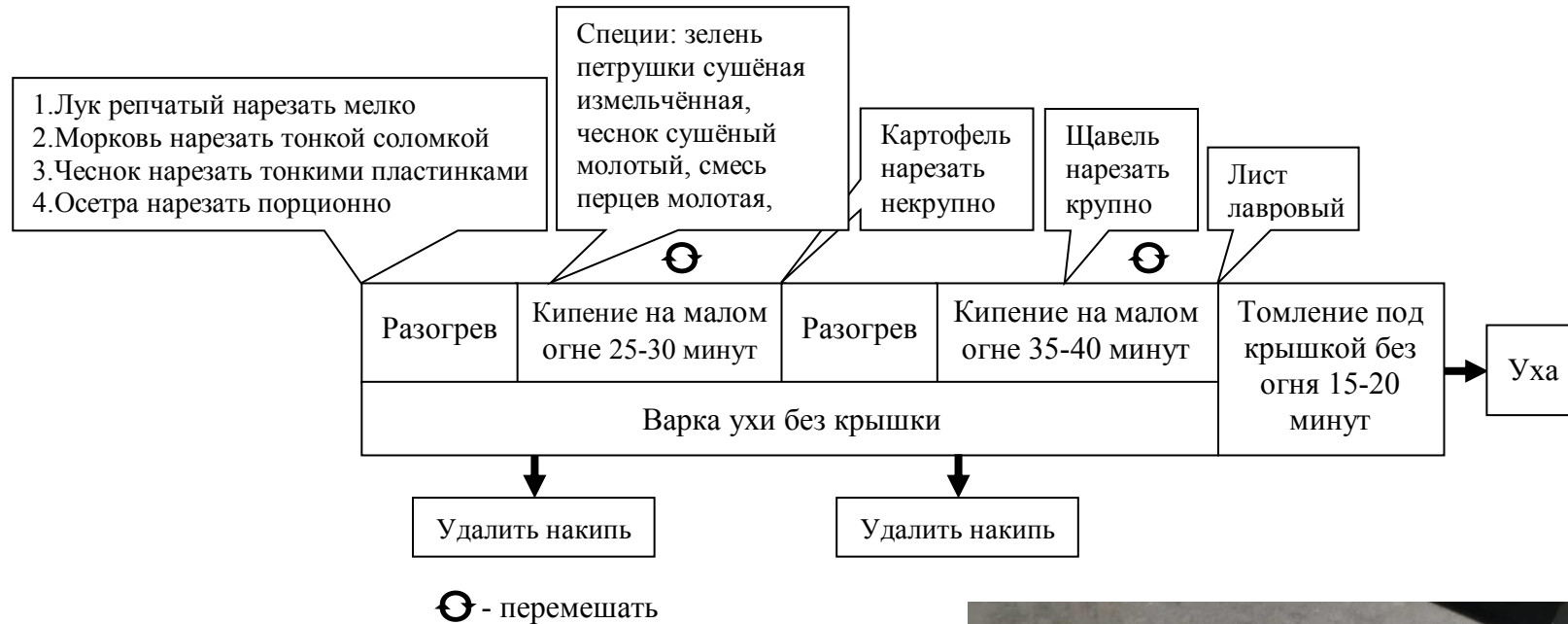


Уха с осетром и щавелем "Летний осётр" (khurs.ru - 2021)



1. Осётр – 1 кг
2. Картофель – 0,9 кг
3. Лук репчатый – 700 г
4. Щавель – 500 г
5. Морковь – 200 г
6. Чеснок - 5-6 долек
7. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
9. Розмарин – 1 ч. ложки
10. Смесь перцев молотая – 0,25-0,3 ч. ложки
11. Соль – 1-1,5 ложки
12. Вода – 3-3,5 л



Уха с осетром и щавелем "Летний осётр"



1. Разделяем осетра порционно



2. Чистим картофель



3. Режем картофель на некрупные части



4. Берём лук репчатый



5. Чистим и режем лук репчатый мелко



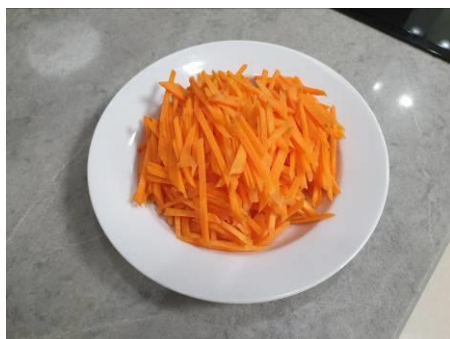
6. Берём щавель



7. Режем щавель крупно



8. Чистим морковь



9. Режем морковь тонкой соломкой



10. Составляем пропорции специй



11. Чистим чеснок



12. Режем чеснок тонкими пластинками

Уха с осетром и щавелем "Летний осётр"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём лук в кастрюлю



14. Кладём чеснок и морковь в кастрюлю



15. Кладём осетра в кастрюлю



16. Варим на малом огне, удаляем накипь



17. Кладём специи в кастрюлю



18. Перемешиваем и варим на малом огне



19. Кладём картофель в кастрюлю, варим на малом огне



20. Кладём щавель в кастрюлю



21. Перемешиваем и варим на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



24. Подаём уху на стол