

Уха "Солнечная Дроздуха" (khurs.ru - 2022)



1. Щуки – 2 шт.
2. Окунь – 2 шт.
3. Картофель – 7-8 шт.
4. Лук репчатый – 1 шт.
5. Перцы сладкие – красный и жёлтый по 1/3 шт.
6. Морковь – 0,5 шт.
7. Сушёные грибы шиитаке – 30 г
8. Чёрный перец горошком – 0,35-0,5 ч. ложки
9. Чесночная приправа – 0,5-0,7 ч. ложки
10. Зелень петрушки сушёной измельчённой – 1 ст. ложка
11. Лист лавровый
12. Соль – 1,0-1,1 ст. ложки
13. Вода-2-2,5 л



Уха "Солнечная Дроздуха"



1. Чистим и разделяем шук и окуней порционно



2. Чистим картофель



3. Режем картофель некрупно



4. Берём лук репчатый



5. Режем лук репчатый четвертинками колец



6. Берём перец красный сладкий



7. Берём перец жёлтый сладкий



8. Режем перцы сладкие мелко



9. Чистим морковь



10. Режем морковь тонкой соломкой



11. Замачиваем сушёные грибы шиитаке в воде



12. Составляем пропорции специй

Уха "Солнечная Дроздуха"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь



14. Кладём лук репчатый и морковь в кастрюлю



15. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



16. Кладём картофель в кастрюлю



17. Кладём грибы шиитаке в кастрюлю



18. Кладём специи в кастрюлю



19. Перемешиваем содержимое кастрюли, удаляем накипь



20. Варим на малом огне



21. Кладём рыбу в кастрюлю, варим на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю, отключаем огонь



23. Накрываем кастрюлю крышкой, томим



24. Подаём уху на стол