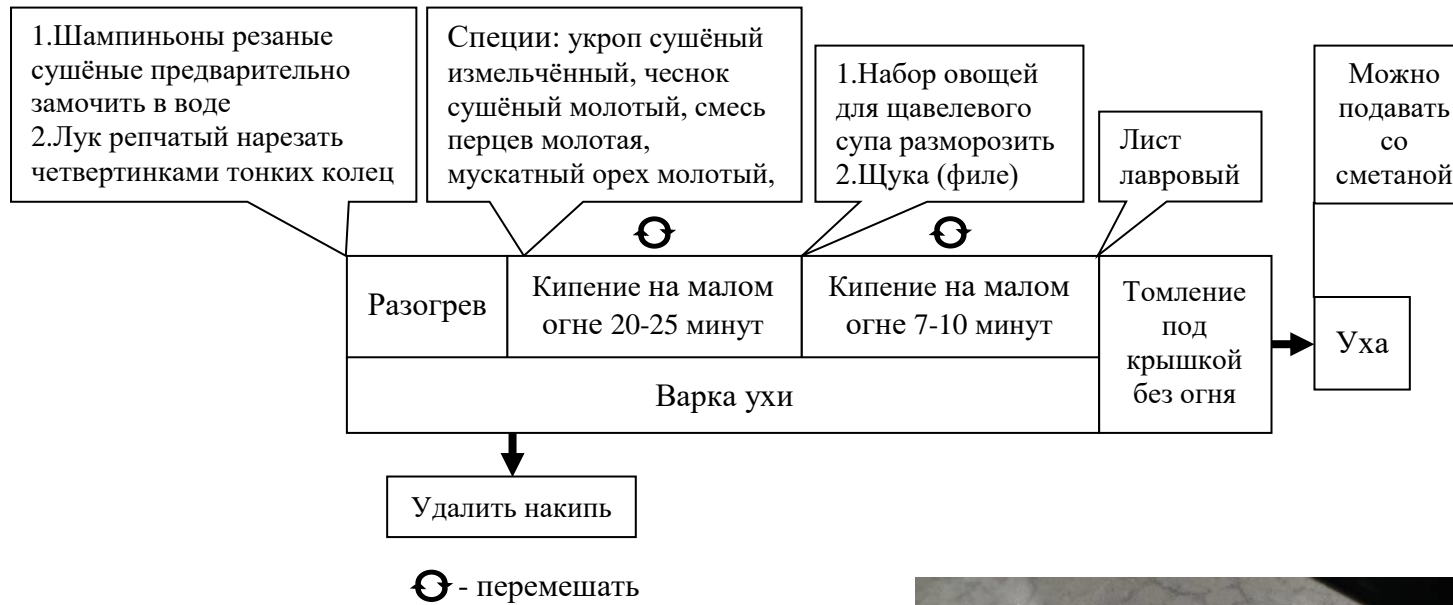


Уха со щукой и щавелем "Летний изыск" (khurs.ru - 2022)



- 1.Щука (филе) – 1,7 кг
- 2.Набор овощей для щавелевого супа быстрой заморозки – 800 г
- 3.Шампиньоны – 200 г
- 4.Лук репчатый – 350 г
- 5.Чеснок – 5-8 зубчиков
- 6.Яйца куриные – 2 шт.
- 7.Укроп сушёный измельчённый – 1-1,5 ч. ложки
- 8.Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки
- 9.Смесь перцев молотая – 0,5-0,6 ч. ложки
- 10.Мускатный орех молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
- 11.Соль – 1-1,5 ст. ложки
- 12.Сметана жирностью 20% (по желанию)
- 13.Вода - 2-2,5 л



Уха со щукой и щавелем "Летний изыск"



1. Разделяем филе щуки порционно



2. Берём набор овощей для щавелевого супа



3. Размораживаем набор овощей для щавелевого супа



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



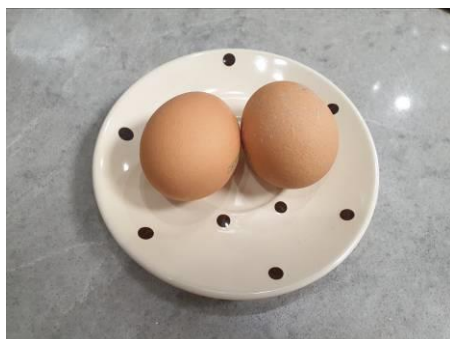
6. Предварительно замачиваем шампиньоны в воде



7. Чистим чеснок



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Берём яйца куриные



10. Выбиваем яйца куриные в кружку и взбиваем чайной ложкой



11. Отмеряем пропорции специй



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь

Уха со щукой и щавелем "Летний изыск"



13. Кладём шампиньоны в кастрюлю



14. Кладём лук репчатый в кастрюлю, доводим до кипения



15. Удаляем накипь и кладём специи в кастрюлю



16. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим на малом огне



17. Кладём филе щуки в кастрюлю



18. Кладём набор овощей для щавелевого супа в кастрюлю



19. Перемешиваем содержимое кастрюли



20. Варим уху на малом огне



21. Тонкой струёй вливаем взбитые яйца в кастрюлю, перемешиваем



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой и томим уху без огня



24. Подаём уху на стол