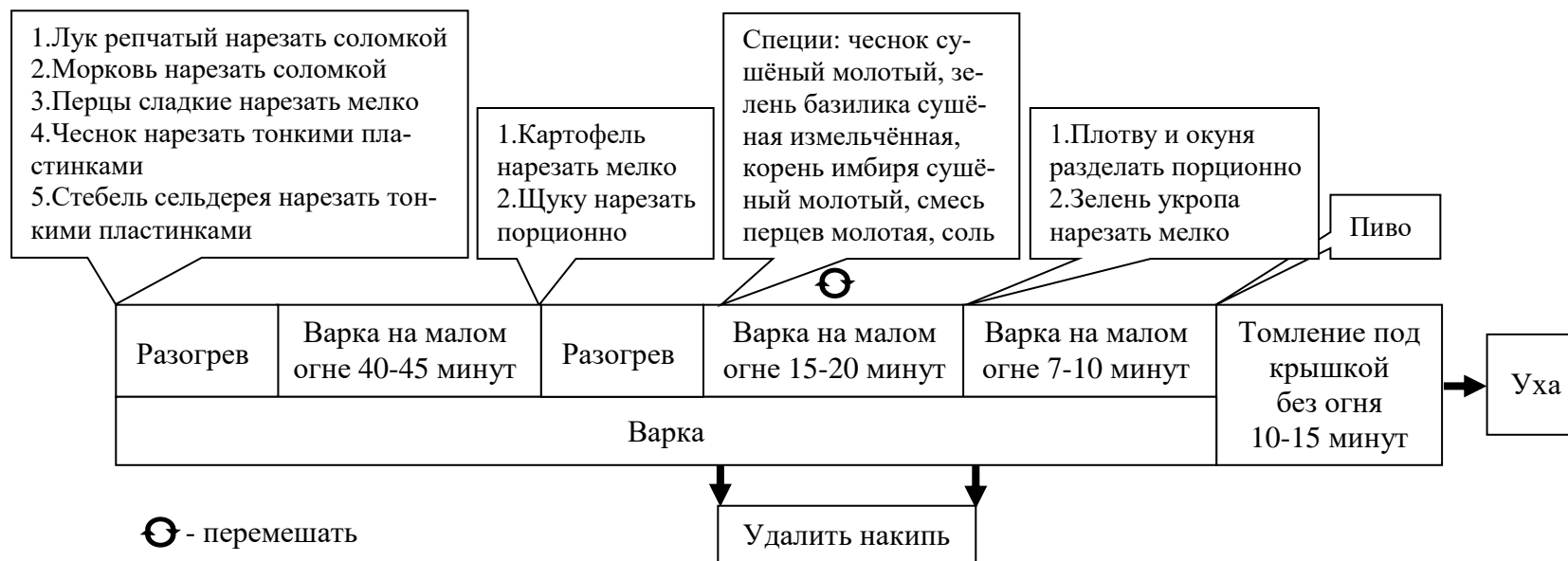


Уха "Лесное озеро" (khurs.ru - 2021)



1. Щуки – 2 шт.
2. Окунь – 1 шт.
3. Плотва – 1 шт.
4. Картофель – 7-8 шт.
5. Лук репчатый – 2-3 шт.
6. Перцы сладкие – 3 цвета по 1/4 шт.
7. Чеснок – 5-6 зубчиков
8. Зелень укропа – 1 пучок
9. Чеснок сушёный молотый – 0,35-0,5 ст. ложки
10. Зелень базилика сушёная измельчённая – 2 ст. ложки
11. Корень имбиря сушёный молотый – 0,3-0,35 ч. ложки
12. Смесь перцев молотая – 0,35-0,4 ч. ложки
13. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
14. Вода-3-3,5 л



Уха "Лесное озеро"



1. Берём речную рыбу



2. Чистим и разделяем рыбу порционно



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый соломкой



8. Чистим морковь



9. Режем морковь соломкой



10. Берём перцы сладкие



11. Режем перцы сладкие мелко



12. Берём стебель сельдерея

Уха "Лесное озеро"



13. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



14. Берём чеснок



15. Чистим чеснок



16. Режем чеснок тонкими пластинками



17. Берём зелень укропа



18. Режем зелень укропа мелко



19. Составляем пропорции специй



20. Наливаем пиво в стакан



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём перцы сладкие в кастрюлю

Уха "Лесное озеро"



25. Кладём чеснок в кастрюлю



26. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



27. Варим на малом огне



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Кладём щуку в кастрюлю. Доводим до кипения. Удаляем накипь.



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Плотву и окуня кладём в кастрюлю. Удаляем накипь



33. Кладём зелень укропа в кастрюлю. Варим на малом огне



34. Наливаем пиво в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём на стол