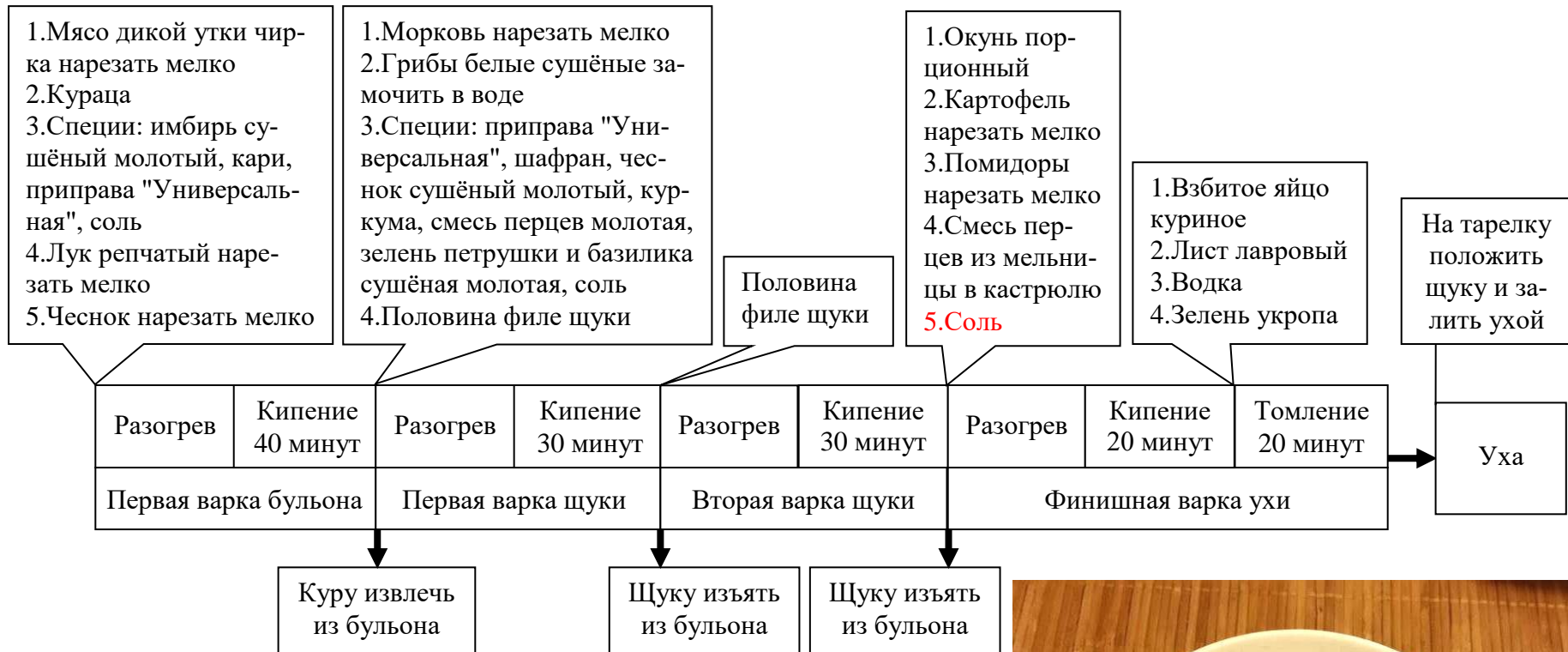


Уха двойная "Черноисточинская" (khurs.ru - 2015)



- | | |
|---|--|
| 1. Филе щуки – 4-5 кг
2. Окунь – 1,5 кг
3. Утка чирок – 1 шт.
4. Курица – 1 шт.
5. Грибы белые сушёные – 100 г
6. Лук репчатый – 1 кг.
7. Картофель – 1-1,5 кг
8. Морковь – 300-400 г
9. Помидоры – 0,6-0,7 кг
10. Чеснок – 4 головки
11. Яйца куриные – 5-7 шт.
12. Зелень укропа – 1-2 пучка | 13. Кари
14. Имбирь
15. Приправа "Универсальная"
16. Шафран
17. Чеснок сушёный молотый
18. Куркума
19. Смесь перцев молотая
20. Зелень петрушки сушёная молотая
21. Зелень базилика сушёная молотая
22. Соль
23. Вода – 8-10 л |
|---|--|



Уха двойная "Черноисточинская"



1. Берём филе щуки и нарезаем порционно



2. Берём окуня, потрошим, удаляем жабры



3. Режем окуня порционно



4. Отдельно выкладываем на тарелку икру и печень окуня



5. Измельчаем (раздавливаем) икру и печень окуня



6. Берём дикую утку чирка и разделяем



7. Режем мясо чирка мелко



8. Берём целую потрошённую курицу



9. Берём грибы белые сушёные и предварительно замачиваем в воде



10. Берём картофель, чистим и нарезаем мелко



11. Берём морковь



12. Режем морковь мелкими секторами

Уха двойная "Черноисточинская"



13. Берём лук репчатый



14. Чистим лук репчатый



15. Режем лук репчатый очень мелкими квадратиками



16. Берём чеснок



17. Чистим чеснок



18. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



19. Берём помидоры



20. Режем помидоры мелко



21. Берём яйца куриные



22. Выбиваем яйца куриные в миску



23. Взбиваем яйца куриные



24. Берём первую часть специй и соль

Уха двойная "Черноисточинская"



25. Отмеряем пропорции первой части специй



26. Отмеряем пропорции второй части специй



27. Наливаем воду в кастрюлю и ставим на огонь



28. Кладём мясо чирка в кастрюлю



29. Кладём курицу в кастрюлю



30. Кладём первую часть специй и соль в кастрюлю



31. Кладём лук репчатый в кастрюлю



32. Кладём чеснок в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим под крышкой на малом огне



34. Извлекаем курицу из бульона и кладём на тарелку как отдельное блюдо



35. Часть бульона временно отливаем из кастрюли (мал объём кастрюли - 12 литров)



36. Кладём морковь в кастрюлю

Уха двойная "Черноисточинская"



37. Кладём грибы белые в кастрюлю



38. Кладём первую часть порционной щуки в кастрюлю



39. Кладём вторую часть специй в кастрюлю



40. Извлекаем готовую щуку из ухи



41. Отваренную щуку кладём в отдельную тарелку



42. Кладём вторую часть порционной щуки в кастрюлю



43. Варим до готовности щуки.



44. Извлекаем готовую щуку из ухи



45. Отваренную щуку кладём в отдельную тарелку



46. Возвращаем ранее отлитую часть бульона обратно в кастрюлю



47. Кладём окуня в кастрюлю



48. Кладём помидоры в кастрюлю

Уха двойная "Черноисточинская"



49. Доводим уху до лёгкого кипения



50. Берём смесь перцев горошком в мельнице



51. Добавляем смесь перцев молотую в уху



52. Вливаем взбитые яйца в уху тонкой струйкой постоянно помешивая



53. Кладём лист лавровый в уху



54. Берём зелень укропа



55. Вливаем кружку водки и кладём зелень укропа в уху. Накрываем кастрюлю крышкой и томим



56. Готовую уху подаём на стол