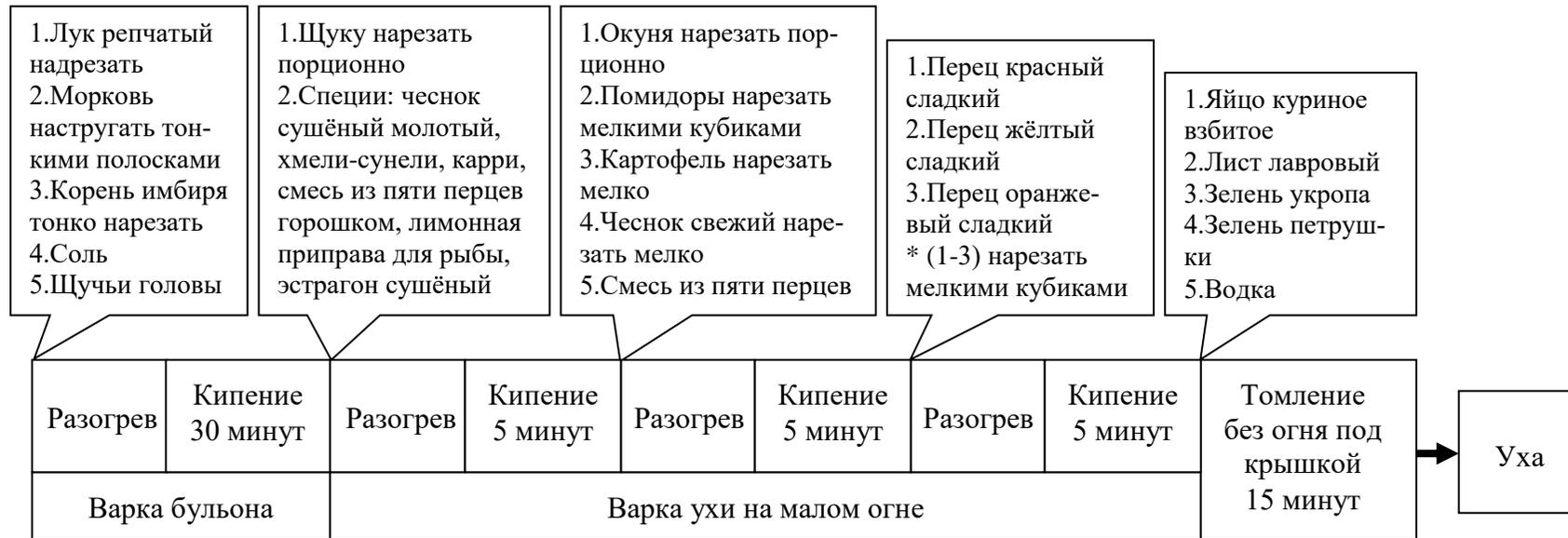


Уха с речной рыбой и сладким перцем "Лесное озеро" (khurs.ru - 2012)



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Щука – 2,5-3 кг | 14. Яйца куриные – 2 шт. |
| 2. Окунь – 600-700 г | 15. Карри |
| 3. Лук репчатый – 2 крупные шт. | 16. Зелень укропа – 1 пучок |
| 4. Морковь – 2-3 шт. | 17. Зелень петрушки – 1 пучок |
| 5. Картофель – 8 шт. | 18. Хмели-сунели |
| 6. Корень имбиря свежий – 1 шт. | 19. Смесь из пяти перцев горошком |
| 7. Помидоры – 8 мелких шт. | 20. Лимонная приправа для рыбы |
| 9. Чеснок сушёный молотый | 21. Эстрагон сушёный |
| 10. Чеснок свежий – 1 головка | 22. Лист лавровый – 7 шт. |
| 11. Перец красный сладкий – 0,5 шт. | 23. Водка – 50 г |
| 12. Перец жёлтый сладкий – 0,5 шт. | 24. Соль |
| 13. Перец оранжевый сладкий – 0,5 шт. | 25. Вода – 3-3,5 л |



Уха с речной рыбой и сладким перцем "Лесное озеро"



1. Готовим улов из речной рыбы к разделке



2. Чистим и надрезаем лук репчатый, кладём в уху



3. Морковь чистим, режем мелко и кладём в уху



4. Берём корень имбиря



5. Чистим, нарезаем и кладём имбирь в уху



6. Щучьи головы отделяем и кладём в уху



7. Нарезаем щуку порционно и кладём в уху



8. Берём смесь из пяти перцев



9. Берём хмели-сунели



10. Берём карри



11. Берём эстрагон



12. Составляем пропорции специй и кладём в уху

Уха с речной рыбой и сладким перцем "Лесное озеро"



13. Нарезаем окуня порционно и кладем в уху



14. Берём помидоры мелкие



15. Режем помидоры мелко и кладем в уху



16. Картофель чистим, режем мелко и кладем в уху



17. Чистим, нарезаем чеснок мелко и кладем в уху



18. Готовим лимонную приправу и кладем в уху



19. Перцы сладкие нарезаем мелко и кладем в уху



20. Взбиваем яйца куриные и вливаем в уху тонкой струйкой помешивая



21. Лист лавровый кладем в уху



22. Зелень укропа и петрушки кладем в уху



23. Отмеряем водку и вливаем в уху



24. Томление ухи под крышкой