

Уха с грибами и сладким перцем "Дары лесного озера" (khurs.ru - 2012)



Извлечь щучьи головы, лук и морковь

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Щука порционная | 13. Хмели-сунели |
| 2. Окунь с чешуёй | 14. Карри |
| 3. Икра, молоки и печень рыбы | 15. Зелень укропа свежая |
| 4. Лук репчатый – 4 шт. | 16. Смесь из пяти перцев горошком |
| 5. Морковь – 4 шт. | 17. Эстрагон сушёный |
| 6. Корень имбиря маринованный – 2 ст. ложки с верхом | 18. Базилик сушёный |
| 7. Картофель – 6-8 шт. | 19. Лимонная приправа для рыбы |
| 8. Помидоры – 3-4 шт. | 20. Лист лавровый |
| 9. Чеснок – 1-2 головки | 21. Водка – 50 г |
| 10. Перец красный сладкий | 22. Яйцо куриное взбитое – 3 шт. |
| 11. Перец жёлтый сладкий | 23. Соль |
| 12. Благородные грибы | 24. Вода |



Уха с грибами и сладким перцем "Дары лесного озера"



1. В улове щуки и окунь



2. Собраны подосиновики и подберёзовики



3. Очищаем от семечек перцы сладкие



4. Мою зелень укропа



5. Морковь чистим, режем и кладём в бульон



6. Лук репчатый чистим, надрезаем и кладём в бульон



7. Чеснок чистим, режем и кладём в бульон



8. Щучьи головы отделяем и кладём в бульон



9. Имбирь маринованный кладём в бульон



10. Специи готовим в пропорции и кладём в бульон



11. Варим бульон до разваривания щучьих голов



12. Картофель чистим, мелко режем и кладём в бульон

Уха с грибами и сладким перцем "Дары лесного озера"



13. Щуку нарезаем порционно и кла-
дём в бульон



14. Грибы чистим, мелко режем и
кладём в бульон



15. Окуня нарезаем порционно, икру
и печёнку в бульон



16. Молоки кладём в бульон



17. Сладкие перец мелко режем и
кладём в бульон



18. Помидоры мелко режем и кладём
в бульон



19. Варим уху



20. Выбиваем яйца куриные в кружку



21. Взбиваем яйца куриные, вливаем в
уху тонкой струйкой



22. Заправляем уху укропом и лавро-
вым листом



23. Вливаем в уху стопку водки



24. Даём ухе время на томление под
крышкой на выключенной плите