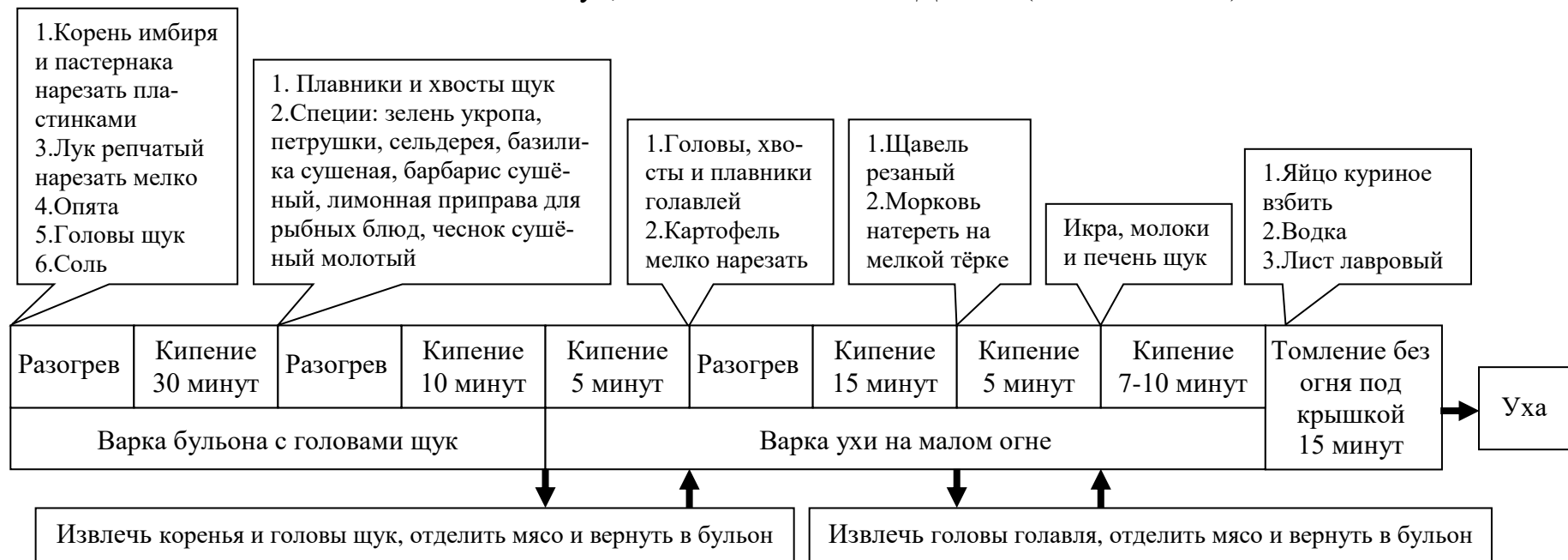


Уха с головами щук, голавлей и опятами "Двина" (khurs.ru - 2013)



1. Головы, хвосты и плавники щук
2. Головы, хвосты и плавники голавлей
3. Икра, молоки и печень щук
4. Лук репчатый – 4-5 средних шт.
5. Картофель – 6-8 шт.
6. Морковь – 1-2 шт.
7. Корень имбиря свежий
8. Корень пастернака свежий – 0,75 шт.
9. Чеснок сушёный молотый – 48 г
10. Опята быстрой заморозки – 300 г
11. Щавель резаный быстрой заморозки – 200 г
12. Яйца куриные – 4 шт.

13. Зелень укропа сушеная
14. Зелень петрушки сушеная
15. Зелень сельдерея сушеная
16. Зелень базилика сушеная
17. Барбарис сушёный
18. Чеснок сушёный молотый
19. Лимонная приправа для рыбных блюд
20. Лист лавровый
21. Водка – 50 г
22. Соль
23. Вода – 2-2,5 л



Уха с головами щук, голавлей и опятами "Двина"



1. Берём щучьи головы, плавники и хвосты



2. Берём головы голавля



3. Берём икру, печень и молоки щуки



4. Режем печень и молоки щуки мелко



5. Раздавливаем икру щуки до состояния кашицы



6. Размораживаем щавель



7. Размораживаем опята



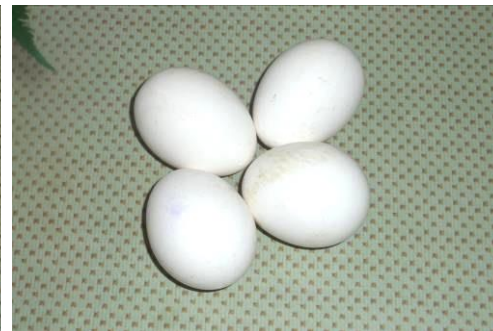
8. Чистим и нарезаем корни имбиря и пастернака



9. Чистим лук репчатый белый и красный



10. Нарезаем лук репчатый мелко



11. Берём куриные яйца



12. Выбиваем яйца в кружку

Уха с головами щук, голавлей и опятами "Двина"



13. Морковь натираем на мелкой тёрке



14. Чистим и нарезаем картофель



15. Берём специи



16. Готовим пропорции специй



17. Кладём коренья в кастрюлю



18. Кладём лук репчатый в кастрюлю



19. Опята кладём в кастрюлю



20. Кладём головы щук в кастрюлю



21. Кладём соль и специи в кастрюлю



22. Кладём хвосты и плавники щуки



23. Вынимаем щучьи головы и коренья из кастрюли



24. Извлекаем филе из щучьих голов и хвостов

Уха с головами щук, голавлей и опятами "Двина"



25. Кладём филе щуки, головы голавля и картофель в уху



26. Кладём щавель и морковь в уху



27. Извлекаем головы голавля



28. Извлекаем мясо голавля из голов



29. Кладём молока, печень, икру и мясо голавля в уху



30. Варим уху на малом огне



31. Берём стопку водки



32. Вливаем стопку водки в уху



33. Взбиваем яйца куриные



34. Тонкой струйкой вливаем взбитые яйца в уху, помешивая ложкой



35. Кладём лист лавровый в уху



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