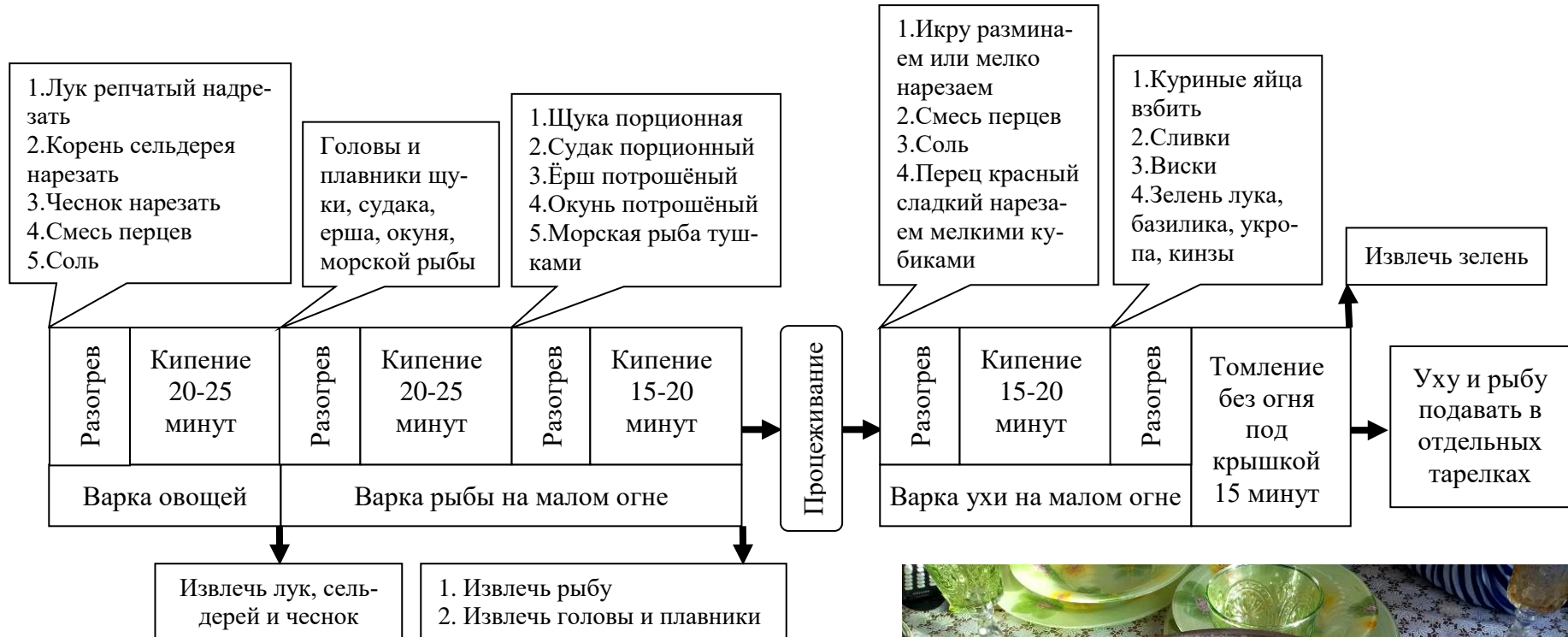


## Уха сливочная с речной и морской рыбой "В кругу друзей" (khurs.ru - 2013)



1. Щука
2. Судак
3. Ёрш
4. Окунь
5. Морская рыба
6. Сливки жирностью 10% – 0,5 л
7. Корень сельдерея – 1 шт.
8. Лук репчатый – 3 шт.
9. Чеснок – 2 головки
10. Перец красный сладкий – 1 шт.
11. Куриные яйца – 5 шт.

12. Помидоры крупные – 2 шт.
13. Сливки жирностью 20% – 0,5 л
14. Лук зелёный – 1 пучок
15. Зелень базилика – 1 пучок
16. Зелень укропа – 1 пучок
17. Зелень кинзы – 1 пучок
18. Виски – 1 рюмка
19. Смесь перцев
20. Соль
21. Вода – 2,5-3 л





## Уха сливочная с речной и морской рыбой "В кругу друзей"



1. Это богатство будет ухой



2. Берём яйца, помидоры, чеснок и лук



3. Берём коренья и сладкий перец



4. Берём рыбу речную и морскую



5. Нарезаем коренья, помидоры, перец



6. Чистим и потрошим рыбу



7. Отделяем головы, плавники и икру



Берём икру щуки, судака и окуня



9. Берём сливки и виски



10. Готовность к варке ухи



11. Кипятим воду



12. Кладём коренья и специи



## Уха сливочная с речной и морской рыбой "В кругу друзей"



13. Варим коренья



14. Кладём головы и плавники в воду



15. Извлекаем коренья из бульона



16. Кладём коренья в тарелку



17. Кладём рыбу в бульон



18. Варим рыбу



19. Извлекаем рыбу из бульона



20. Извлекаем головы и плавники



21. Процеживаем бульон



22. Кладём в бульон икру



23. Добавляем специи в уху



24. Кладём сладкий перец в уху



## Уха сливочная с речной и морской рыбой "В кругу друзей"



25. Кладём помидоры в уху



26. Взбиваем куриные яйца



27. Вливаем взбитые яйца в уху



28. Берём сливки



29. Вливаем сливки в уху



30. Берём виски



31. Вливаем виски в уху



32. Кладём зелень в уху



33. Томление ухи под крышкой



34. Снимаем крышку с кастрюли



35. Извлекаем зелень из ухи



36. Уха готова