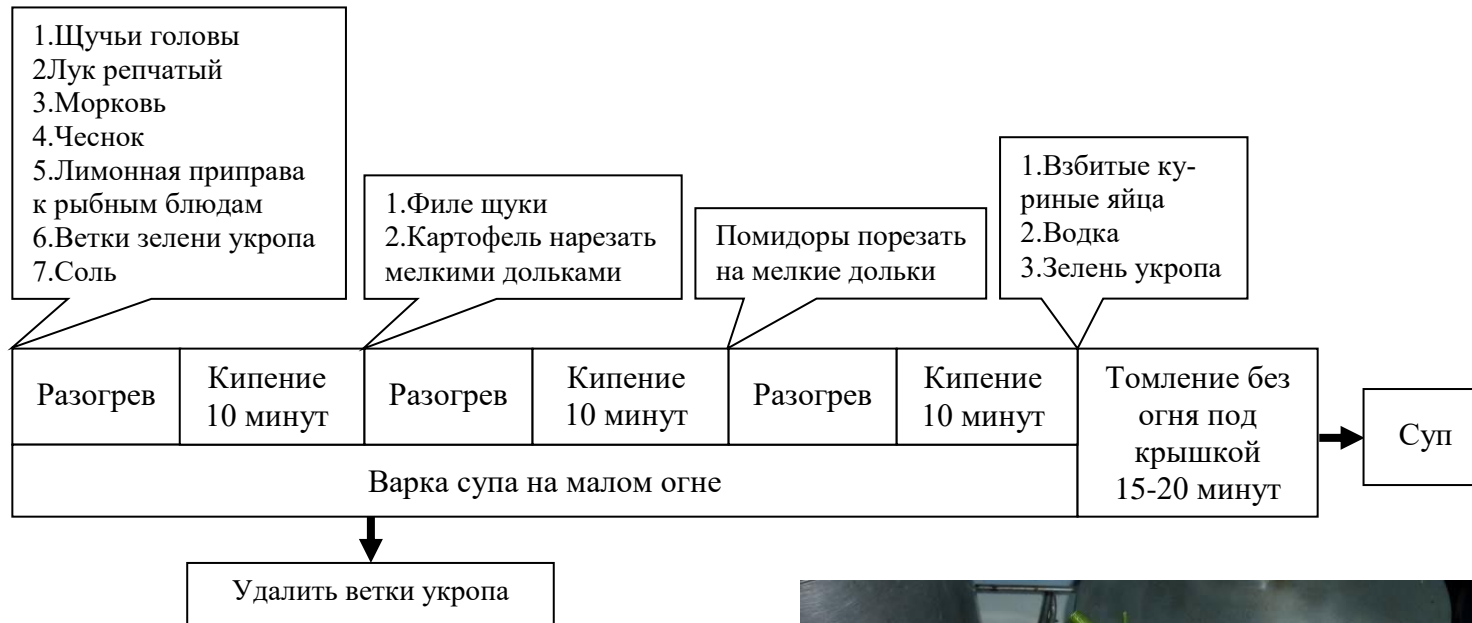


## Уха из щуки "Полесские мотивы" (khurs.ru - 2013)



1. Мелкая щука
2. Помидоры крупные – 2 шт.
3. Лук репчатый – 2-3 шт.
4. Картофель – 5-6 шт.
5. Морковь – 1 шт.
6. Куриные яйца – 3 шт.
7. Чеснок – 3-5 зубчиков
8. Лимонная приправа к рыбным блюдам
9. Зелень укропа
10. Водка – 1 рюмка
11. Соль
12. Вода – 2-2,5 л



## Уха из щуки "Полесские мотивы"



1. Чистим и нарезаем лук, морковь и чеснок



2. Разделяем щуку



3. Берём стебли укропа



4. Берём яйца куриные



5. Выбиваем яйца в кружку



6. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



7. Берём помидоры



8. Режем помидоры мелко



9. Берём лимонную приправу к рыбным блюдам



10. Отмеряем приправу к рыбным блюдам



11. Кладём лук, чеснок и морковь в кастрюлю



12. Кладём щучьи головы в кастрюлю

## Уха из щуки "Полесские мотивы"



13. Кладём стебли укропа в кастрюлю



14. Кладём лимонную приправу в кастрюлю



15. Варим



16. Удаляем стебли укропа, кладём порционную щуку



17. Варим



18. Кладём картофель в кастрюлю



19. Варим и периодически снимаем пенку



20. Кладём помидоры в кастрюлю



21. Варим



22. Готовим рюмку водки



23. Вливаем взбитое яйцо помешивая и вливаем водку в уху



24. Настаиваем уху с зеленью укропа под крышкой без огня