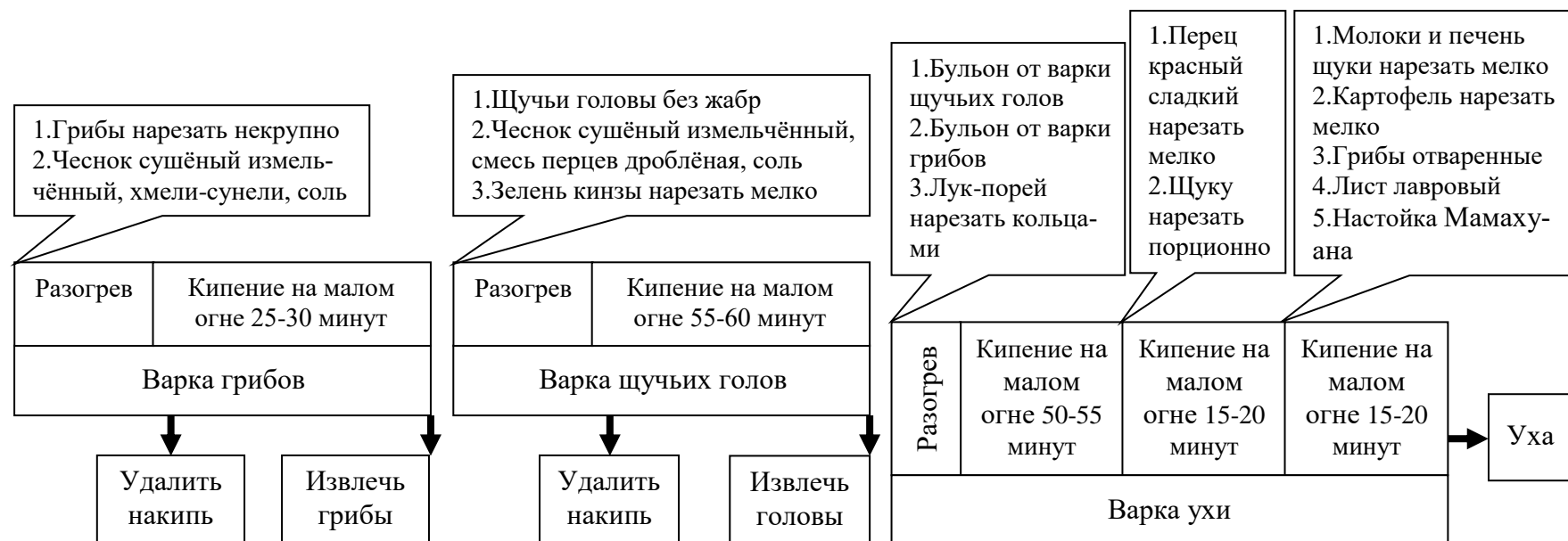


Уха двойная с грибами "Осенняя Дроздуха" (khurs.ru - 2022)



☺ - перемешать

1. Щука – 3 шт.
2. Щучьи головы – 6 шт. (дополнительно)
3. Грибы – подосиновик, подберёзовик, маслята
4. Икра и молоки щуки
5. Картофель – 2-3 шт.
6. Перец красный сладкий – 0,5 шт.
7. Лук-порей – 1 шт.
8. Зелень кинзы – 1 пучок
9. Чеснок сушёный молотый – 0,4-0,6 ст. ложки
10. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Смесь перцев дроблёная – 0,35-0,5 ч. ложки
12. Соль – 1,0-1,5 ст. ложки
13. Настойка Мамахуана – 70-80 мл.
14. Вода - 1,5 л + 1,5 л (варка грибов и щук)



Уха двойная с грибами "Осенняя Дроздуха"



1. Ловим щук



2. Тушку щуки разделяем порционно



3. Отделяем печень, икру и молоки щуки



4. Режем печень, икру и молоки щуки мелко



5. Отделяем головы



6. Берём грибы



7. Чистим, моем и режем грибы некрупно



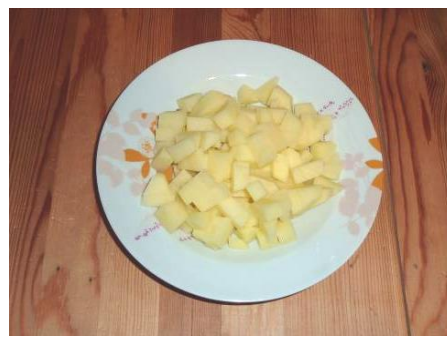
8. Берём перец красный сладкий



9. Чистим и отмеряем половину перца красного сладкого



10. Режем перец красный сладкий мелко



11. Чистим и режем картофель мелко



12. Берём лук-порей

Уха двойная с грибами "Осенняя Дроздуха"



13. Режем лук-порей узкими кольцами



14. Берём зелень кинзы



15. Режем зелень кинзы мелко



16. Составляем пропорции специй для варки щуки



17. Составляем пропорции специй для варки грибов



18. Берём настойку Мамахуана



19. Наливаем воду в кастрюлю с грибами



20. Кладём специи в кастрюлю



21. Доводим до кипения и удаляем накипь, варим на малом огне



22. Варим грибы на малом огне



23. Удаляем грибы из бульона



24. Кладём отваренные грибы в тарелку

Уха двойная с грибами "Осенняя Дроздуха"



25. Кладём щучьи головы и зелень в кастрюлю с водой



26. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



27. Снимаем накипь, кладём специи в кастрюлю



28. Извлекаем щучьи головы



29. Вынимаем щучьи головы, подаём как отдельное блюдо



30. Наливаем бульон от варки грибов в кастрюлю



31. Наливаем бульон от варки щучьих голов в кастрюлю



32. Кладём лук порей и соль в кастрюлю, варим на малом огне



33. Кладём порционную щуку и перец красный сладкий



34. Кладём картофель, грибы, икру, молоки и печень в кастрюлю



35. Кладём лист лавровый и наливаем настойку Мамахуана



36. Выключаем огонь, томим уху под крышкой