

Уха охотничья с дикой уткой и щукой "Осенняя Дроздуха" (Хурс С.П. - 2011)



1. Дикая утка (гоголь)
2. Щука
3. Головы, хвосты и плавники щук
4. Икра, молоки и печень щук
5. Лук репчатый
6. Картофель
7. Морковь
8. Перец красный сладкий
9. Перец жёлтый сладкий
10. Зелень укропа
11. Зелень петрушки
12. Чеснок

13. Охотничья приправа
14. Перец красный жгучий молотый
15. Перец красный паприка молотый
16. Перец чёрный молотый
17. Карри
18. Хмели-сунели
19. Лавровый лист
20. Охотничья приправа
21. Соль
22. Вода
23. Берёзовая головешка



Уха охотничья с дикой уткой и щукой "Осенняя Дроздуха"



1. Чистим щуку, удаляем жабры, плавательный пузырь и всё под ним



2. Щуки почищены и выпотрошены, икра, молоки и печень тоже идут в уху



3. Разделяем дикую утку, удаляем жир и крупные кости



4. Дикая утка разделана, печень, лёгкие и желудок добавляются к мясу



5. Ставим котелок на огонь, закладываем картофель, морковь и щуку



6. Снимаем пробу на специи и кладем нарезанную зелень в уху



7. Выбираем головешку для гашения в ухе



8. Вливаем водку в уху



9. Снимаем уху с огня и ставим на подставку



10. Гасим берёзовую головешку в ухе и выдерживаем 1 минуту



11. Томим уху под крышкой, крышку накрываем тряпкой



12. Подаём уху к столу