

Уха из плотвы и окуней со сладким перцем и имбирём "В Морозовке" (Хурс С.П. - 2012)



1. Окунь с чешуёй
2. Плотва
3. Икра окуней
4. Лук репчатый - 1 шт.
5. Морковь - 2 шт.
6. Корень имбиря - 1 шт.
7. Картофель - 4 шт.
8. Помидоры - 4 шт.
9. Чеснок
10. Перец красный сладкий

11. Хмели-сунели
12. Карри
13. Зелень укропа
14. Зелень петрушки
15. Эстрагон сушёный
16. Базилик сушёный
17. Смесь из пяти перцев
18. Яйцо куриное взбитое
19. Водка - 50 г
20. Соль



Уха из плотвы и окуней со сладким перцем и имбирём "В Морозовке"



1. Окуня потрошим, чешую не снимаем



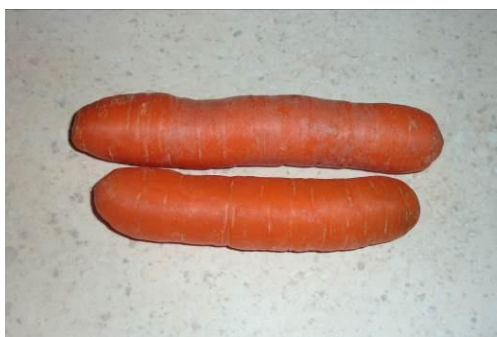
2. Плотву чистим и потрошим



3. Отделяем икру окуней



4. Чистим и надрезаем лук репчатый



5. Чистим и нарезаем морковь мелко



6. Чистим и нарезаем корень имбиря тонкими пластиками



7. Картофель чистим и нарезаем мелкими кубиками



8. Режем помидоры мелко



9. Очищаем от семечек и нарезаем перец красный сладкий мелко



10. Уха готова



11. Подаём уху к столу



12. Приглашаем к ухе