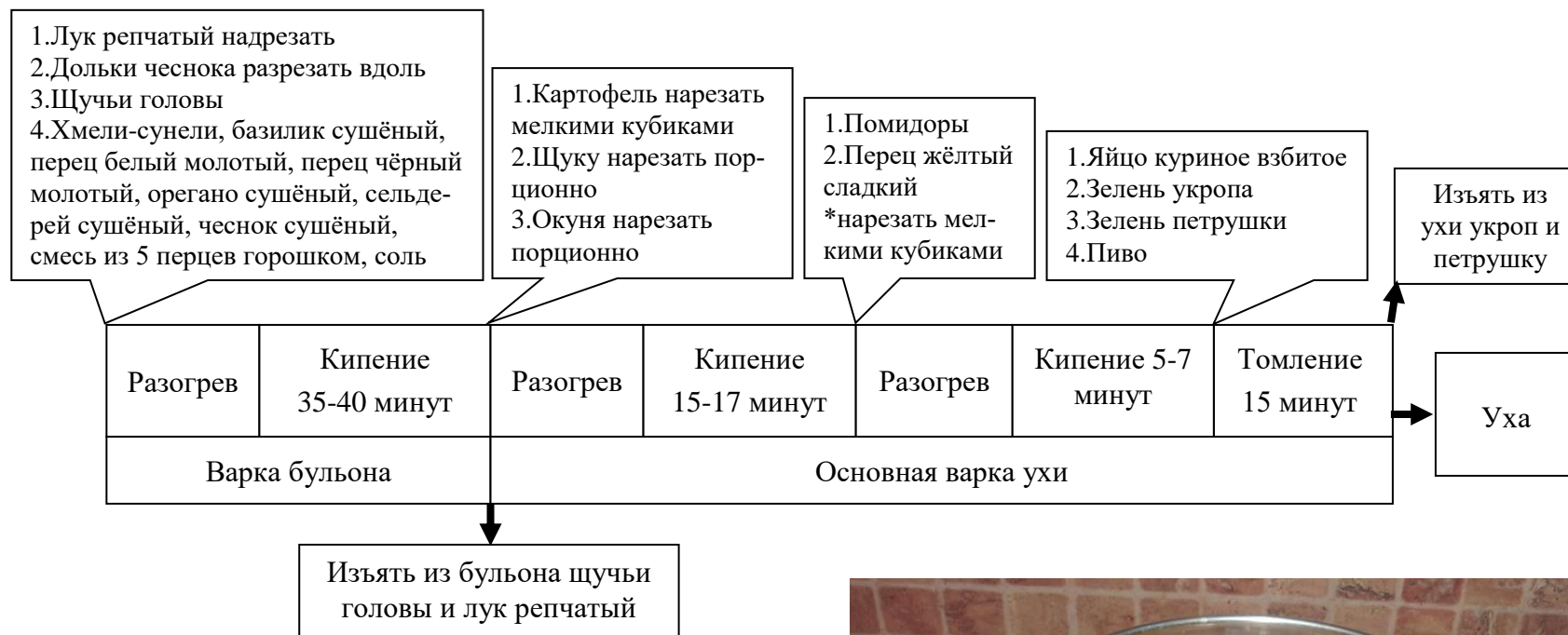


Уха со щукой и окунем "Приозёрская" (Хурс С.П. - 2012)



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Щука порционная 2. Окунь с чешуёй 3. Икра щучья и окунёвая 4. Лук репчатый - 4 шт. 5. Картофель - 2-3 шт. 6. Помидоры - 3 шт. 7. Чеснок - 1-2 головки 8. Перец жёлтый сладкий 9. Хмели-сунели 10. Зелень петрушки свежая 11. Зелень укропа свежая | <ol style="list-style-type: none"> 12. Сельдерея сушёный 13. Базилик сушёный 14. Перец чёрный молотый 15. Перец белый молотый 16. Орегано сушёный 17. Чеснок сушёный 18. Яйцо куриное взбитое - 2 шт. 19. Смесь из пяти перцев горошком 20. Пиво - 50 мл 21. Соль 22. Вода - 1,3 л |
|--|---|



Уха со щукой и окунем "Приозёрская"



1. Чистим, надрезаем лук репчатый и кладём в кастрюлю



2. Очищаем дольки чеснока и кладём в кастрюлю



3. Готовим специи



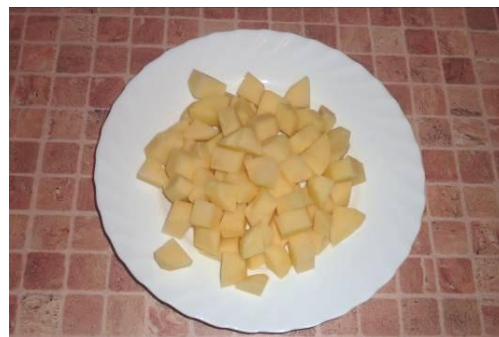
4. Составляем пропорции специй и кладём их в кастрюлю



5. Отделяем щучьи головы и кладём в кастрюлю



6. Варим бульон



7. Чистим и мелко режем Картофель, кладём в бульон



8. Разделяем щук и окуней на порции, кладём их в бульон



9. Кладём перец сладкий в уху



10. Кладём помидоры в уху



11. Варим уху до готовности рыбы



12. Взбиваем яйца куриные в кружку и взбиваем

Уха со щукой и окунем "Приозёрская"



13. Вливаем в уху яйца куриные тонкой струйкой непрерывно помешивая



14. Пиво вливаем в уху, выключаем плиту



15. Зелень укропа и петрушки кладём в уху, накрываем кастрюлю крышкой



16. После томления удаляем зелень и подаём готовую уху