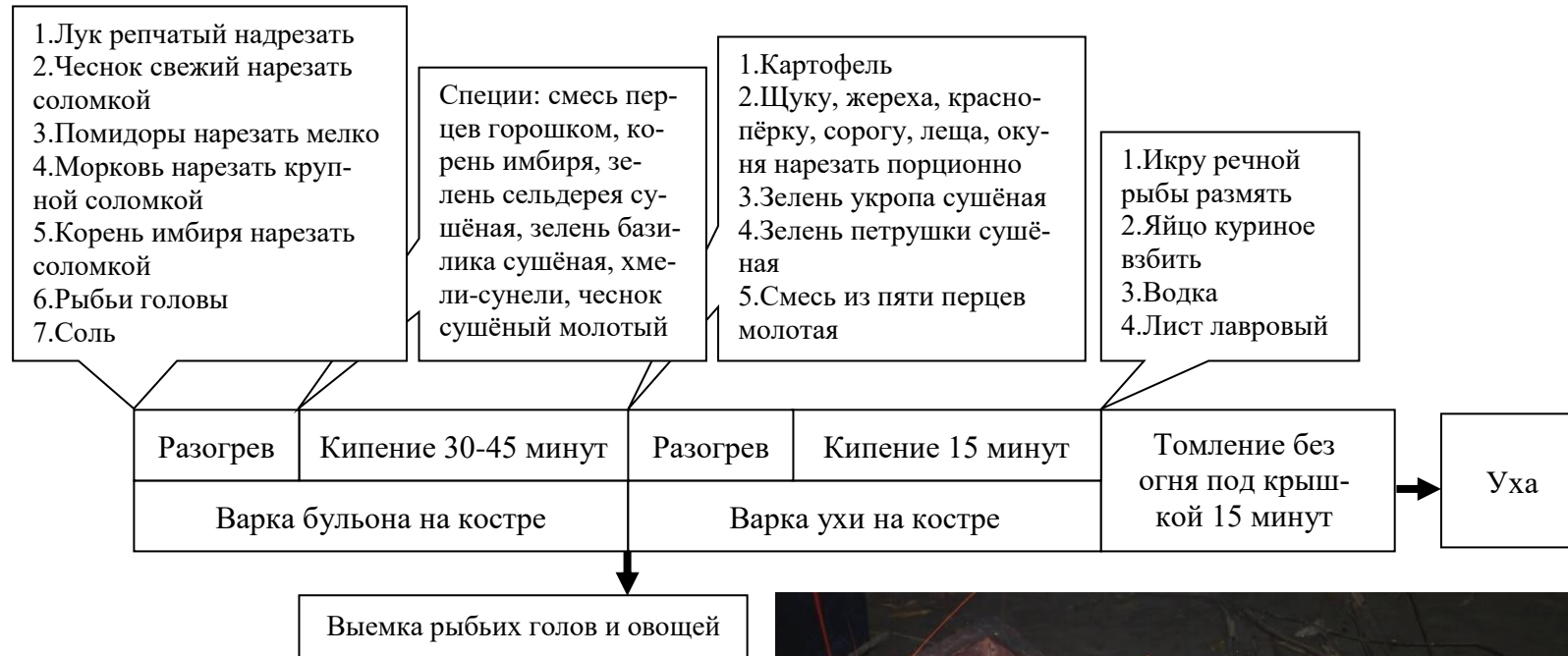


Уха походная "На реке Бузан" (Хурс С.П. - 14.10.2012)



1. Щука, жерех, красноперка, сорога, лещ, окунь
2. Икра из рыбы
3. Смесь перцев горошком
4. Помидоры
5. Лук репчатый
6. Картофель
7. Куриные яйца
8. Чеснок свежий
9. Корень имбиря
10. Зелень сельдерея сушёная

11. Зелень базилика сушёная
12. Хмели-сунели
13. Зелень укропа сушёная
14. Зелень петрушки сушёная
15. Чеснок сушёный молотый
16. Смесь из пяти перцев молотая
17. Лист лавровый
18. Водка
19. Соль
20. Вода



Уха походная "На реке Бузан"



1. Чистим щуку, жереха и окуней



2. Чистим леща, сорогу и краснопёрку



3. Отделяем головы хищных рыб



4. Нарезаем рыбу порционно



5. Очищаем икру от плёнки и раздавливаем



6. Чистим и надрезаем лук репчатый



7. Чистим чеснок и корень имбиря
нарезаем пластинками



8. Нарезаем морковь крупной соломкой



9. Чистим и нарезаем картофель



10. Нарезаем помидоры мелко



11. Готовим куриные яйца



12. Взбиваем куриные яйца

Уха походная "На реке Бузан"



13. Готовим пропорции специй



14. Готовим укроп, петрушку и смесь из пяти перцев молотую



15. Готовим стопку водки



16. Полная готовность к началу варки ухи



17. Закладка в уху овощей, рыбных голов и специй



18. Удаляем головы, лук и морковь, кладем картофель и порционную рыбу



19. Закладываем в уху укроп, петрушку и смесь из пяти перцев



20. Вливаем икру, яйца, водку, снимаем с огня, накрываем крышкой



21. Собираемся к столу



22. Разливаем уху по тарелкам