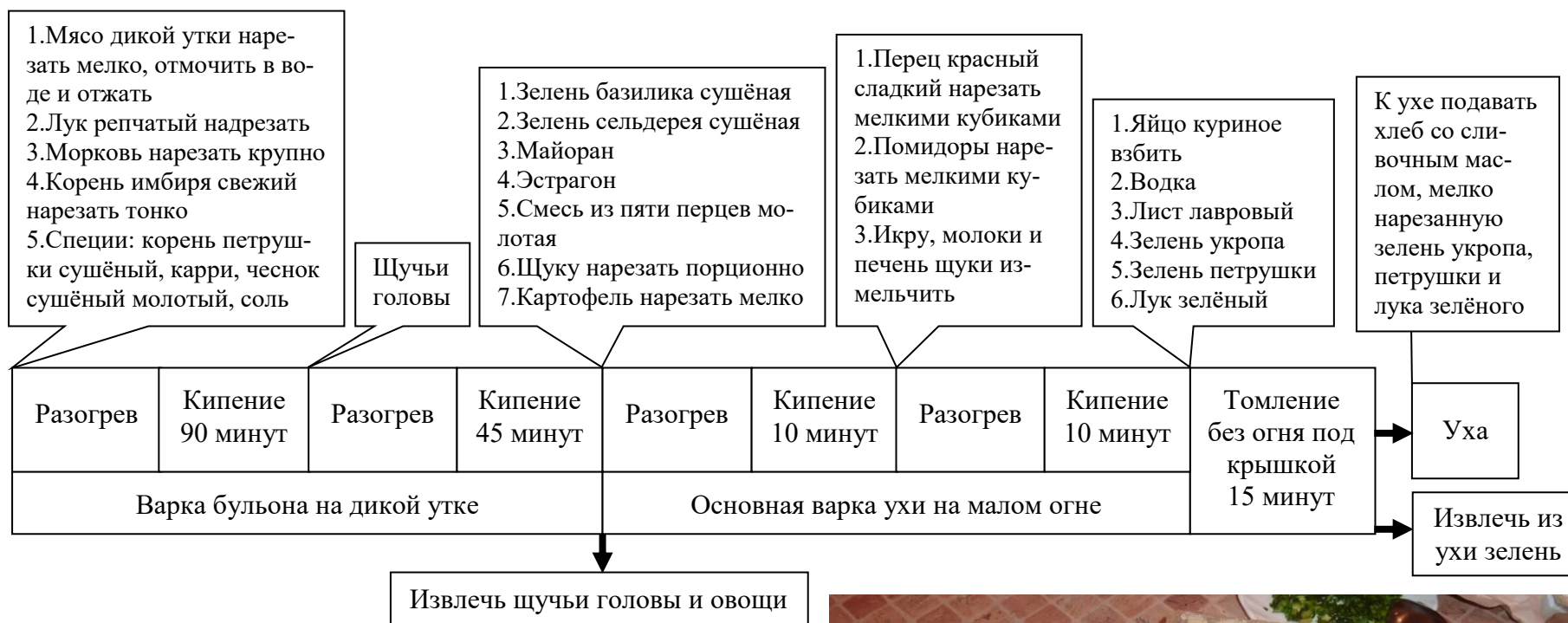


Уха охотничья с дикой уткой и щукой "Залив щучий" (Хурс С.П. - 2012)



1. Дикая утка – северная чернядь
2. Щука – 2,5 кг
3. Икра, молоки и печень щуки
4. Лук репчатый – 4 шт.
5. Морковь – 2 шт.
6. Корень имбиря свежий
7. Корень петрушки сушёный
8. Карри
9. Чеснок сушёный молотый
10. Соль
11. Помидоры – 4 шт.
12. Перец красный сладкий – 0,7 шт.
13. Яйца куриные – 4 шт.

14. Зелень базилика сушёная
15. Зелень сельдерея сушёная
16. Майоран
17. Эстрагон
18. Смесь из пяти перцев молотая
19. Картофель – 6-8 шт.
20. Зелень укропа
21. Зелень петрушки
22. Лук зелёный
23. Лист лавровый – 7 шт.
24. Водка – 75 г
25. Вода – 4 л



Уха охотничья с дикой уткой и щукой "Залив щучий"



1. Добыли утку - северную чернядь, даём мясу пройти ферментацию



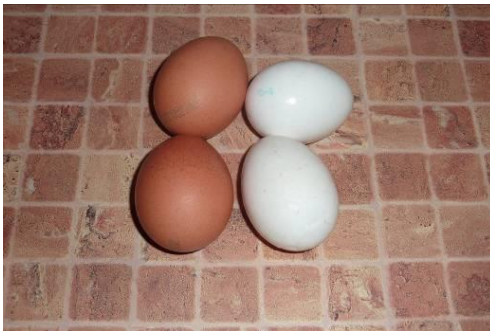
2. Добыли щук



3. Берём корень имбиря



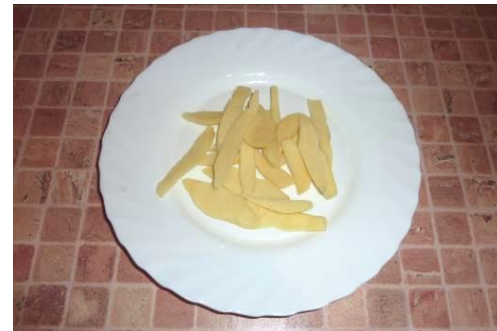
4. Берём перец красный сладкий



5. Берём куриные яйца



6. Разделяем дикую утку на порции, удаляем кости



7. Чистим и нарезаем корень имбиря брусочками



8. Чистим и нарезаем морковь крупной соломкой



9. Берём корень петрушки сушёный



10. Чистим и надрезаем лук репчатый



11. Берём карри



12. Берём сушёный чеснок молотый

Уха охотничья с дикой уткой и щукой "Залив щучий"



13 Кладём овощи и дичь в кастрюлю



14. Готовим щучьи головы



15. Кладём щучьи головы в кастрюлю



16. Извлекаем овощи и щучьи головы из бульона



17. Берём специи



18. Отмеряем пропорции специй



19. Кладём специи в уху и перемешиваем



20. Чистим и нарезаем картофель



21. Разделяваем щуку на порции



22. Кладём картофель и щуку в уху



23. Нарезаем перец красный сладкий мелко



24. Нарезаем помидоры мелко

Уха охотничья с дикой уткой и щукой "Залив щучий"



25. Готовим икру, молоки и печень щук



26. Кладём перец, помидоры и икру в уху



27. Выбиваем куриные яйца в кружку



28. Взбиваем куриные яйца чайной ложкой



29. Наливаем водку в стопку



30. Вливаем яйца тонкой струйкой и водку в уху



31. Кладём лист лавровый в уху



32. Готовим зелень укропа и петрушки



33. Кладём зелень в уху, томление, зелень извлекаем из кастрюли



34. Наливаем уху в тарелки



35. Уху приправляем свежей зеленью, хлеб намазываем сливочным маслом



36. Застолье