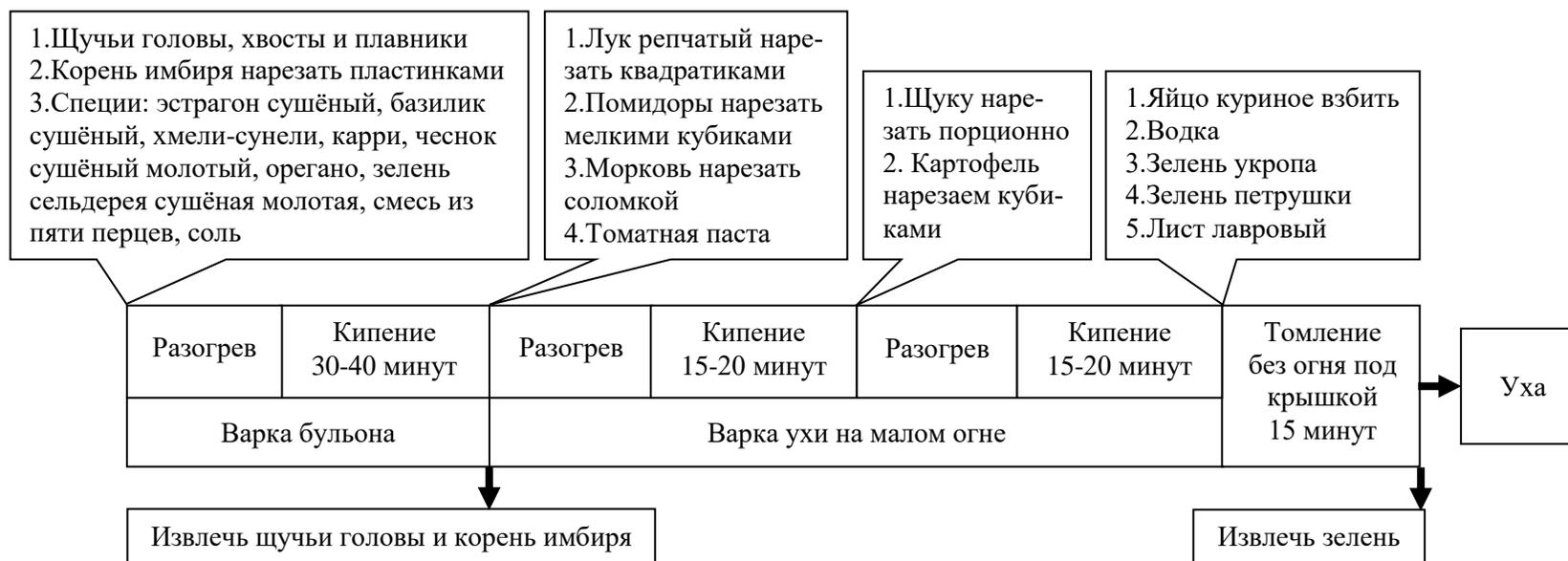


Уха со щукой, томатами и имбирём "На Дроздовом озере" (Хурс С.П. - 2012)



- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. Щука | 12. Чеснок сушёный молотый |
| 2. Корень имбиря – 1 шт. | 13. Орегано |
| 3. Лук репчатый – 3-4 шт. | 14. Зелень сельдерея сушёная |
| 4. Морковь – 1 шт. | 15. Лист лавровый |
| 5. Картофель – 4-5 шт. | 16. Зелень укропа |
| 6. Помидоры – 1-2 шт. | 17. Зелень петрушки |
| 7. Томатная паста – 30 г | 18. Водка – 50 г |
| 8. Эстрагон сушёный | 19. Смесь из пяти перцев |
| 9. Базилик сушёный молотый | 20. Яйца куриные – 4 шт. |
| 10. Хмели-сунели | 21. Соль |
| 11. Карри | 22. Вода |



Уха со щукой, томатами и имбирём "На Дроздовом озере"



1. Ловим щуку



2. Чистим и нарезаем щук порционно



3. Отделяем щучьи головы, хвосты и плавники



4. Берём помидоры



5. Нарезаем помидоры мелко



6. Берём картофель



7. Чистим и нарезаем картофель мелкими кубиками



8. Берём морковь



9. Чистим и нарезаем морковь мелкой соломкой



10. Берём корень имбиря



11. Чистим и нарезаем корень имбиря пластинками



12. Берём пасту томатную

Уха со щукой, томатами и имбирём "На Дроздовом озере"



13. Нарезаем лук репчатый мелкими квадратиками



14. Берём специи



15. Составляем пропорции специй



16. Готовим молотую смесь из пяти перцев



17. Кладём имбирь, специи, головы, хвосты и плавники щук в кастрюлю



18. Варим головы, хвосты и плавники щук с имбирём и специями



19. Удаляем из бульона корень имбиря, головы, хвосты и плавники щук



20. Кладём лук репчатый и морковь в кастрюлю



21. Кладём помидоры в кастрюлю



22. Добавляем пасту томатную в кастрюлю



23. Кладём порционную щуку в кастрюлю



24. Кладём картофель в кастрюлю

Уха со щукой, томатами и имбирём "На Дроздовом озере"



25. Выбиваем яйца куриные в кружку



26. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой (мелко не взбиваем)



27. Наливаем водку в стопку



28. Берём зелень укропа и петрушки



29 Вливаем взбитое яйцо, водку и кладём зелень в уху



30. Кладём лист лавровый в уху, выключаем плиту и томим под крышкой



31. Во второй кастрюле вливаем взбитое яйцо, водку и кладём зелень в уху



32. Во второй кастрюле кладём лист лавровый в уху, выключаем плиту и томим под крышкой