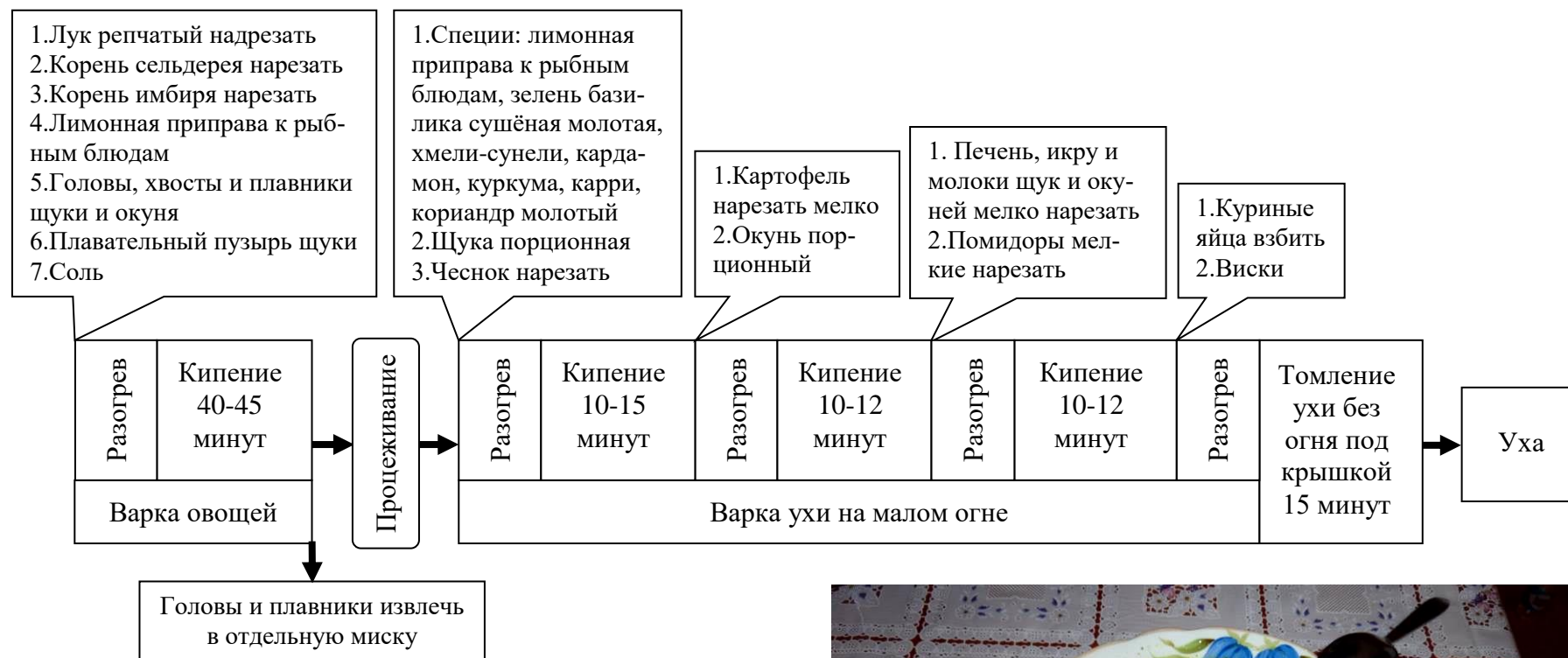


Уха со щукой и окунем "Зимняя Москва" (Хурс С.П. - 08.01.2014)



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Щука – 1 кг 2. Окунь – 300 г 3. Икра, молоки и печень щуки 4. Икра, молоки и печень окуня 5. Плавательный пузырь щуки 6. Корень имбиря – 1 шт. 7. Корень сельдерея – 1 шт. 8. Лук репчатый – 1-2 шт. 9. Чеснок – 2 головки 10. Картофель – 3-4 шт. 11. Помидоры мелкие – 10 шт. 12. Яйца куриные – 3 шт. | <ol style="list-style-type: none"> 13. Виски – 50 г 14. Лимонная приправа к рыбным блюдам 15. Зелень базилика сушёная молотая 16. Хмели-сунели 17. Кардамон 18. Куркума 19. Карри 20. Кориандр молотый 21. Соль 22. Вода – 2-2,5 л |
|--|--|



Уха со щукой и окунем "Зимняя Москва"



1. Берём корень сельдерея



2. Чистим корень сельдерея



3. Нарезаем корень сельдерея крупными частями



4. Берём корень имбиря



5. Чистим корень имбиря



6. Нарезаем корень имбиря тонкими пластинками



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и надрезаем луковицу



9. Чистим и нарезаем морковь крупной соломкой



10. Берём головы, хвосты и плавники щуки



11. Берём окуней



12. Отделяем головы и плавники окуней

Уха со щукой и окунем "Зимняя Москва"



13. Нарезаем окуня порционно



14. Отделяем плавательный пузырь щуки



15. Отделяем печень щуки и окуня



16. Отделяем молоки щуки и окуня



17. Отделяем икру щуки и окуня



18. Мелко нарезаем печень, молоки и икру щуки и окуня



19. Отделяем плавники и тешу щуки



20. Нарезаем щуку порционно



21. Чистим картофель



22. Нарезаем картофель мелко



23. Готовим мелкие помидоры



24. Помидоры нарезаем мелко

Уха со щукой и окунем "Зимняя Москва"



25. Чистим дольки чеснока



26. Разрезаем дольки чеснока вдоль



27. Готовим куриные яйца



28. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



29. Берём виски



30. Отмеряем виски



31. Берём специи



32. Ставим кастрюлю с водой на огонь



33. Кладём в кастрюлю лук, морковь, имбирь и сельдерей в кастрюлю



34. Кладём в кастрюлю головы, плавники и хвосты щуки и окуня



35. Отмеряем лимонную приправу к рыбным блюдам



36. Кладём соль, лимонную приправу и щучий плавательный пузырь

Уха со щукой и окунем "Зимняя Москва"



37. Первая варка бульона



38. Процеживаем бульон во вторую кастрюлю



39. Кладём специи в кастрюлю



40. Кладём порционную щуку, плавники и тешу щуки в кастрюлю



41. Кладём чеснок в кастрюлю



42. Кладём картофель в кастрюлю



43. Кладём порционного окуня в кастрюлю



44. Кладём помидоры в кастрюлю



45. Кладём печень, икру и молоки щуки и окуней в кастрюлю



46. Вливаем взбитые яйца куриные в кастрюлю



47. Вливаем рюмку виски и томим уху под крышкой без огня



48. Уха подана на стол