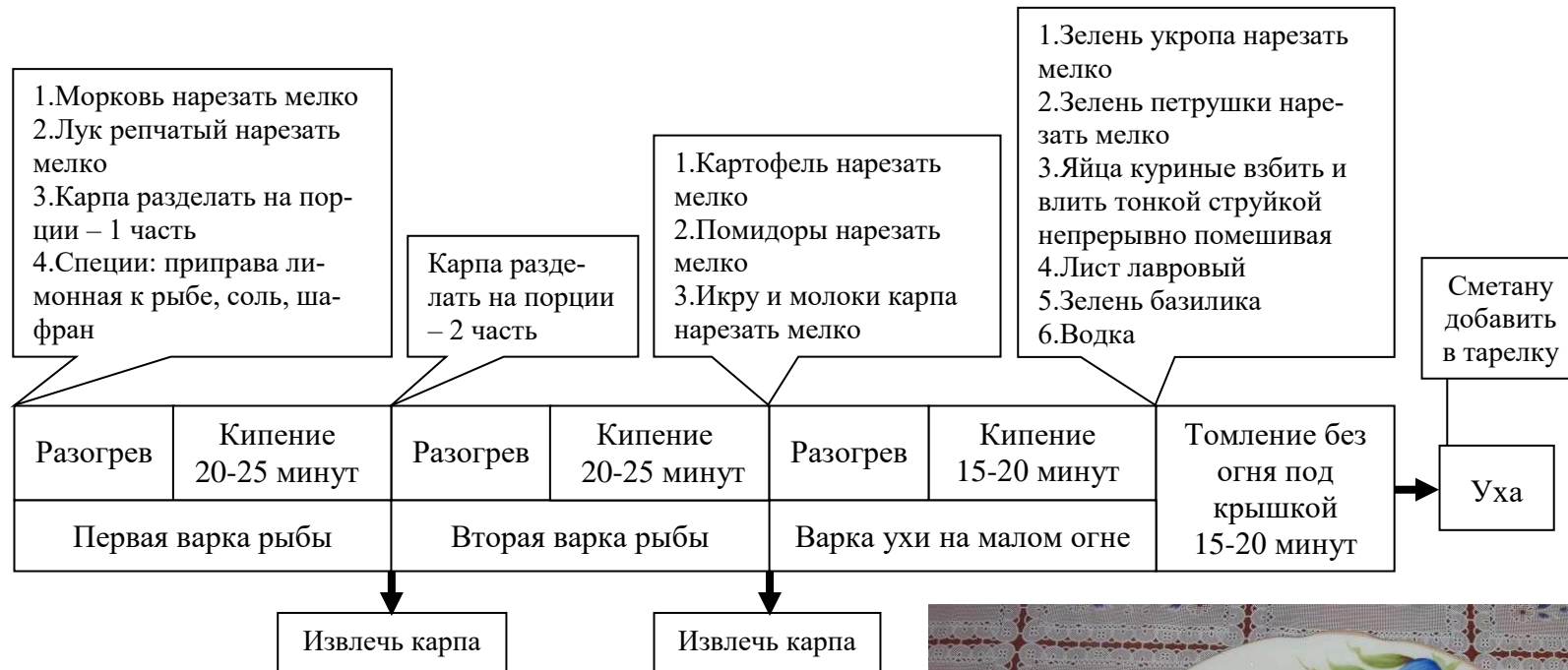


Уха с карпом и сметаной "Пруды на Кубинке" (khurs.ru - 2015)



1. Карп – 3,5 кг
2. Картофель – 4-6 шт.
3. Морковь – 2-3 шт.
4. Помидоры – 3-4 шт.
5. Лук репчатый – 2-3 шт.
6. Чеснок – 0,5 головки
7. Яйца куриные – 2-3 шт.
8. Сметана жирностью 15-20%
9. Зелень укропа – 1 пучок

10. Зелень петрушки – 1 пучок
11. Зелень базилика – 1 пучок
12. Приправа лимонная к рыбе – 0,5-1 ст. ложка
13. Шафран
14. Лист лавровый
15. Водка – 1 рюмка
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Вода – 2-2,5 л



Уха с карпом и сметаной "Пруды на Кубинке"



1. Берём карпов, чистим и потрошим, удаляем жабры



2. Разделяем карпов на порционные куски



3. Режем икру на порционные кусочки мелко



4. Режем картофель мелко



5. Режем морковь тонкими дисками



6. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



7. Режем помидоры мелко



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Выбиваем яйца куриные в кружку



10. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



11. Отмеряем пропорции соли, шафрана и приправы лимонной к рыбе



12. Берём зелень базилика

Уха с карпом и сметаной "Пруды на Кубинке"



13. Берём зелень укропа и петрушки, моем



14. Режем зелень укропа мелко



15. Режем зелень петрушки мелко



16. Берём рюмку водки



17. Берём сметану жирностью 15-20%



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём морковь в кастрюлю



20. Кладём лук репчатый в кастрюлю



21. Кладём первую часть порционного карпа в кастрюлю



22. Кладём специи в кастрюлю



23. Кладём чеснок в кастрюлю



25. Отварного карпа извлекает из кастрюли и кладём на тарелку

Уха с карпом и сметаной "Пруды на Кубинке"



25. Повторяем закладку и варку карпа, получаем насыщенный бульон



26. Кладём картофель и помидоры в кастрюлю



27. Кладём икру и молоки в уху, варим уху на малом огне



28. Кладём зелень укропа в кастрюлю



29. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



30. Вливаем взбитые яйца и кладём лист лавровый в кастрюлю



31. Кладём зелень базилика и вливаем рюмку водки в кастрюлю



32. Отключаем огонь и томим под крышкой



33. Уха готова, удаляем зелень базилика из кастрюли



34. Подаём уху на стол, отварного карпа подаём на стол отдельно



35. Кладём сметану в тарелку



36. Размешиваем сметану. Блюдо готово