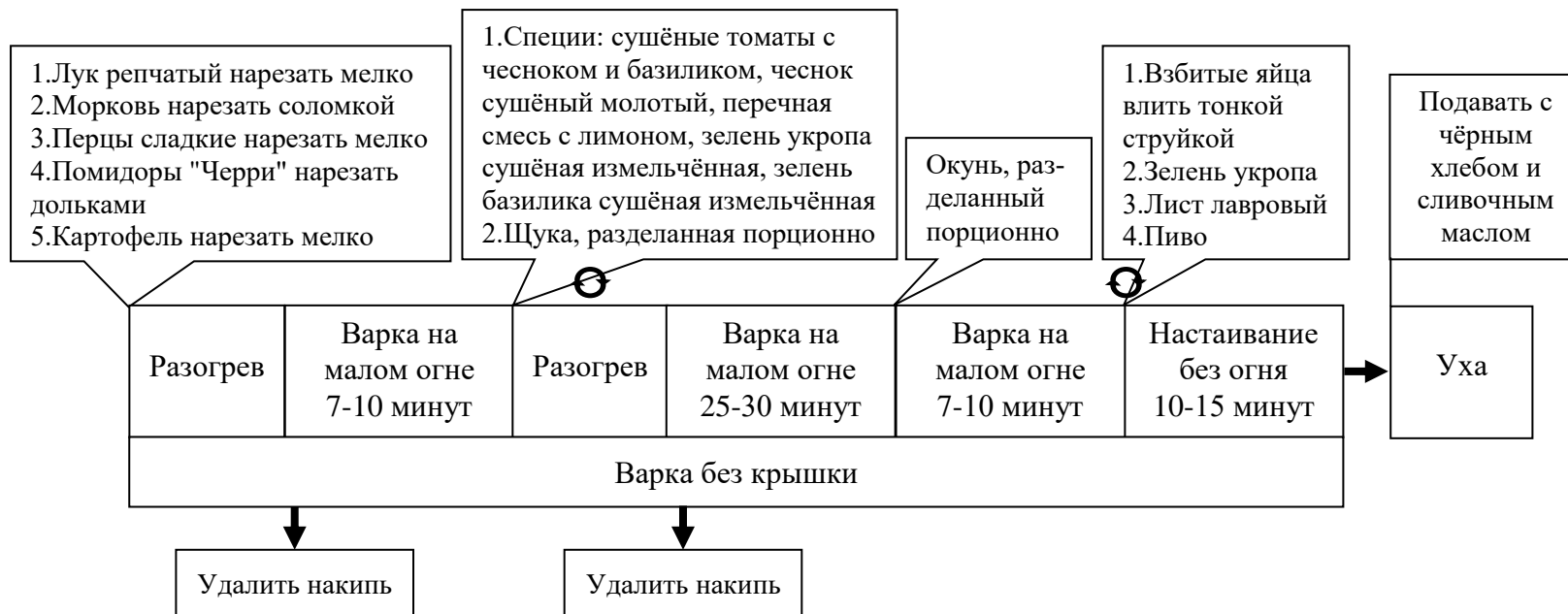


Уха "Среди друзей" (khurs.ru - 2023)



1. Щука – 3-3,5 кг
2. Окунь – 0,75-1 кг
3. Картофель – 2,2-2,5 кг
4. Лук репчатый – 250-300 г
5. Морковь – 150-200 г
6. Перцы сладкие жёлтый и красный – 1+1 шт.
7. Помидоры "Черри" – 15-20 шт.
8. Яйца куриные – 4-5 шт.
9. Сушёные томаты с чесноком и базиликом – 1,5 ст. ложки
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11. Перечная смесь с лимоном – 1 ст. ложка
12. Зелень укропа сушёная измельчённая
13. Зелень базилика сушёная измельчённая
14. Соль – 4-4,5 ст. ложки
15. Масло сливочное – по вкусу
16. Хлеб чёрный
17. Вода – 9-10 л

⊗ - перемешать



Уха "Среди друзей"



1. Ловим щук и окуней



2. Чистим и разделяем порционно щук и окуней



3. Моем, чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Берём морковь



6. Чистим и режем морковь длинной соломкой



7. Берём перцы жёлтый и красный сладкие



8. Режем перцы мелко



9. Берём помидоры "Черри"



10. Режем помидоры "Черри" дольками



11. Берём лук репчатый



12. Режем лук репчатый мелко

Уха "Среди друзей"



13. Берём яйца куриные



14. Выбиваем яйца куриные в кружку



15. Взбиваем яйца куриные



16. Берём специи



17. Составляем пропорции специй



18. Берём зелень укропа



19. Берём светлое пиво



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



24. Кладём помидоры в кастрюлю

Уха "Среди друзей"



25. Кладём картофель в кастрюлю, после закипания удаляем накипь



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Кладём щуку в кастрюлю, удаляем накипь, варим на малом огне



28. Кладём окуня в кастрюлю



29. Тонкой струйкой вливаем взбитые яйца в уху, помешиваем



30. Кладём зелень укропа в кастрюлю



31. Кладём лист лавровый, вливаем пиво в уху, выключаем огонь, настаиваем



32. Подаём уху на стол