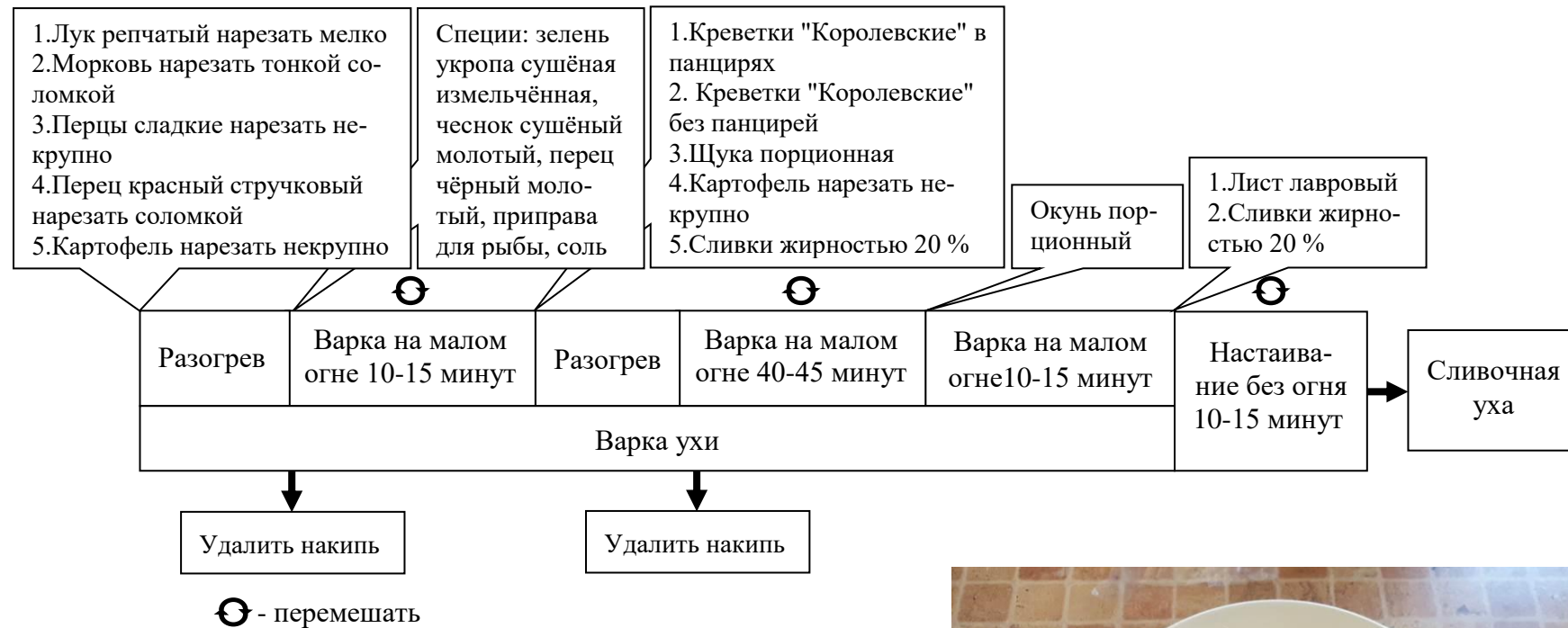


Сливочная уха с креветками "Встреча друзей" (khurs.ru - 2023)



- | | |
|--|---|
| 1. Щука – 2,5-3 кг | 10. Помидоры красные некрупные – 7-10 шт. |
| 2. Окунь – 0,5-1 кг | 11. Яйца куриные – 4 шт. |
| 3. Креветки "Королевские" а панцирях – 400 г | 12. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ч. ложки |
| 4. Креветки "Королевские" без панцирей – 500 г | 13. Зелень укропа сушёная – 1 ст. ложка |
| 5. Картофель – 2-2,5 кг | 14. Перец чёрный молотый – 1 ч. ложка |
| 6. Лук репчатый – 250-300 г | 15. Приправа для рыбы – 1 ч. ложка |
| 7. Перцы красный и жёлтый сладкие – 1+1 шт. | 16. Сливки жирностью 20% - 0,5 л |
| 8. Перец красный стручковый – 1 шт. | 17. Соль – 4-4,5 ст. ложки |
| 9. Морковь – 1-2 шт. | 18. Вода – 10-11 л |



Сливочная уха с креветками "Встреча друзей"



1. Ловим щук и окуней, чистим и разделяем порционно



2. Размораживаем креветки "Королевские" в панцирях



3. Размораживаем креветки "Королевские" без панцирей



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Берём перцы сладкие



7. Режем перец красный стручковый соломкой



8. Режем перец красный сладкий некрупно



9. Режем перец жёлтый сладкий некрупно



10. Берём морковь



11. Режем морковь тонкой соломкой



12. Берём некрупные помидоры красные

Сливочная уха с креветками "Встреча друзей"



13. Режем помидоры красные тонкими дольками



14. Чистим лук репчатый



15. Режем лук репчатый мелко



16. Берём яйца куриные



17. Выбиваем в кружку и взбиваем яйца куриные



18. Берём сливки жирностью 20 %



19. Составляем пропорции специй



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 картофель в кастрюлю

Сливочная уха с креветками "Встреча друзей"



25. После закипания удаляем накипь, кладём специи



26. Кладём креветки в панцирях в кастрюлю



27. Кладём креветки без панцирей в кастрюлю



28. Кладём порционную щуку в кастрюлю



29. Отмеряем первую порцию сливок



30. Вливаем сливки в кастрюлю



31. Перемешиваем



32. Варим на малом огне



33. Кладём порционного окуня в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Вливаем вторую часть сливок в кастрюлю, настаиваем без огня



36. Подаём уху на стол