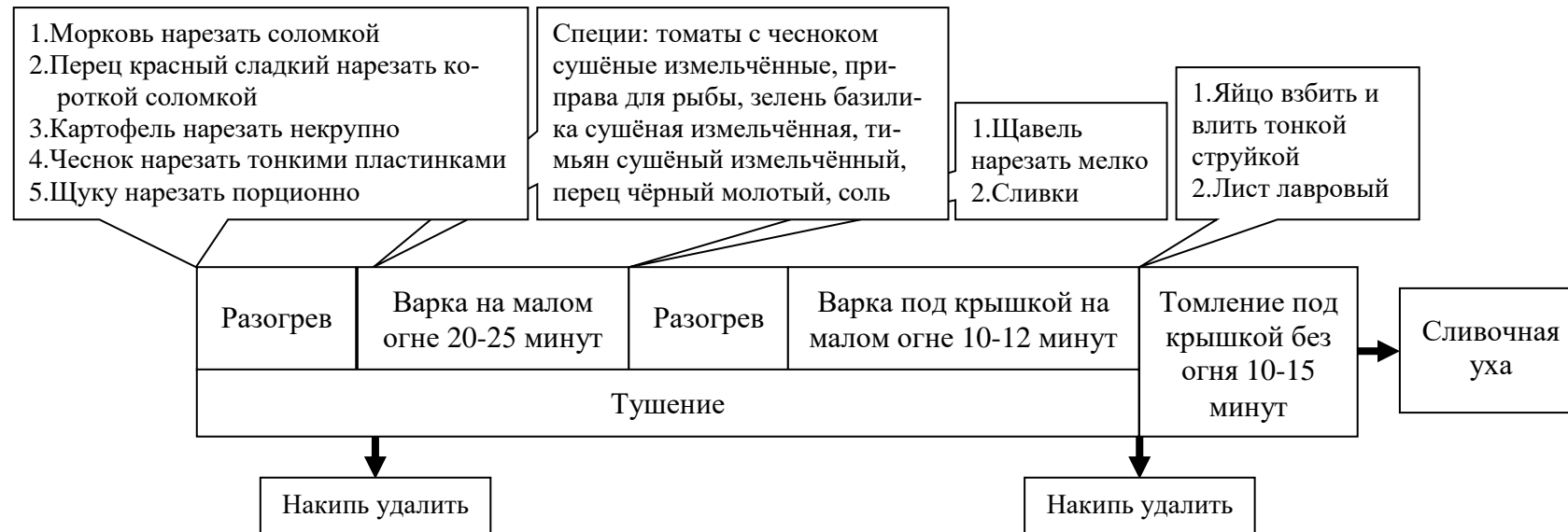


Сливочная уха "Предзимье" (khurs.ru - 2023)



1. Щука – 2 некрупные
2. Картофель – 0,45-0,5 кг
3. Морковь – 45-50 г
4. Перец красный сладкий – 75-100 г
5. Чеснок – 2-3 зубчика
6. Щавель – 45-50 г
7. Яйцо куриное – 1 шт.
8. Сливки жирностью 33%
9. Томаты с чесноком сушёные измельчённые – 0,75-1 ст. ложка
10. Приправа для рыбы – 0,5 ч. ложки
11. Зелень базилика сушёная измельчённая – 0,5 ч. ложки
12. Тимьян сушёный измельчённый – 0,2 ч. ложки
13. Перец чёрный молотый – 0,2 ч. ложки
14. Соль – 0,9-1,0 ст. ложки
15. Лист лавровый – 4-5 шт.
16. Вода – 1,2-1,3 л



Сливочная уха "Предзимье"



1. Ловим щуку



2. Чистим и разделяем щуку порционно



3. Чистим картофель



4. Режем картофель некрупно



5. Берём перец красный сладкий



6. Режем перец красный сладкий короткой толстой соломкой



7. Берём щавель



8. Режем щавель мелко



9. Чистим морковь



10. Режем морковь соломкой



11. Берём чеснок



12. Режем чеснок тонкими пластинками

Сливочная уха "Предзимье"



13. Берём яйцо куриное



14. Выбиваем яйцо куриное в кружку



15. Взбиваем яйцо куриное



16. Берём сливки жирностью 33%



17. Наливаем сливки в кружку



18. Составляем пропорции специй



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём морковь в кастрюлю



21. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



22. Кладём картофель в кастрюлю



23. Кладём чеснок в кастрюлю



24. Кладём щуку порционную в кастрюлю

Сливочная уха "Предзимье"



25. Добавляем воду



26. После закипания удаляем накипь



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Варим на малом огне



29. Кладём щавель в кастрюлю



30. Наливаем сливки в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Удаляем накипь



33. Тонкой струйкой вливаем взбитое яйцо в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём на стол