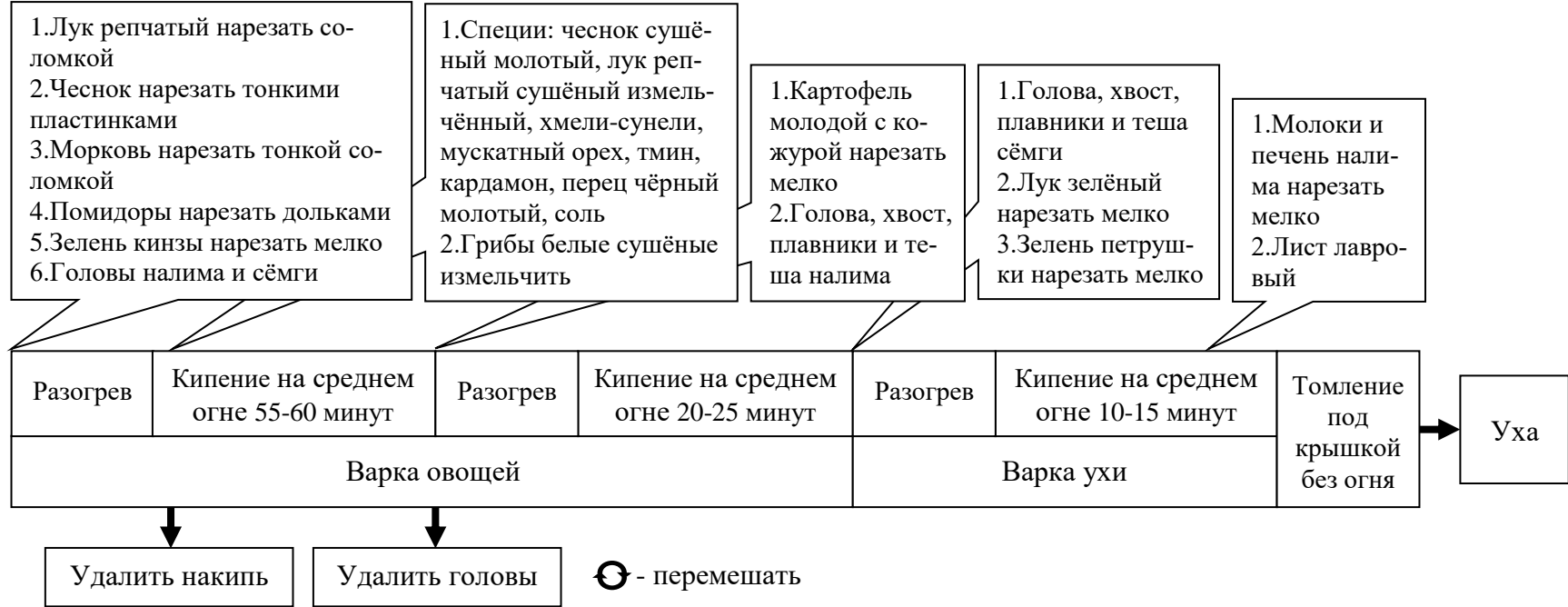


## Уха с налимом и сёмгой "Наваристая" (khurs.ru - 2019)



- |  |   |
|--|---|
| 1. Сёмга – голова, хвост, плавники и теша – 0,6-0,7 кг<br>2. Налим – голова, хвост, плавники и теша – 0,6-0,7 кг<br>3. Печень и молоки налима<br>4. Картофель молодой – 1-1,2 кг<br>5. Помидоры – 0,7-0,8 кг<br>6. Морковь – 0,5-1 шт.<br>7. Лук репчатый – 1-2 шт.<br>8. Чеснок – 4-6 зубчиков<br>9. Грибы белые сушёные<br>10. Лук зелёный – 1, 5 ст. ложки<br>11. Зелень кинзы – 1 пучок<br>12. Зелень петрушки – 1 пучок | 13. Чеснок сушёный молотый – 0,7-1 ст. ложки<br>14. Лук репчатый сушёный измельчённый – 0,7-1 ст. ложки<br>15. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки<br>16. Мускатный орех - 0,7-0,5 ч. ложки<br>17. Тмин – 0,3-0,5 ч. ложки<br>18. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки<br>19. Перец чёрный молотый – 0,3 ч. ложки<br>20. Лист лавровый<br>21. Соль – 1-1,5 ст. ложки<br>22. Вода – 2-2,5 л |
|--|---|



## Уха с налимом и сёмгой "Наваристая"



1. Берём голову, хвост, плавники и тешу налима



2. Режем печень и молоки налима мелко



3. Берём голову, хвост, плавники и тешу сёмги



4. Берём картофель



5. Режем молодой картофель с кожурой мелко



6. Берём морковь



7. Режем морковь тонкой соломкой



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры дольками



10. Берём лук репчатый



11. Режем лук репчатый соломкой



12. Берём белые сушёные грибы

## Уха с налимом и сёмгой "Наваристая"



13. Измельчаем сушёные грибы



14. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



15. Берём лук зелёный



16. Режем лук зелёный мелко



17. Берём зелень петрушки



18. Режем зелень петрушки мелко



19. Берём зелень кинзы



20. Режем зелень кинзы мелко



21. Составляем пропорции специй



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём лук и чеснок



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём помидоры в кастрюлю

## Уха с налимом и сёмгой "Наваристая"



25. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



26. Кладём головы налима и сёмги в кастрюлю, варим на среднем огне



27. Снимаем накипь, кладём специи в кастрюлю



28. Кладём измельчённые грибы в кастрюлю, варим на среднем огне



29. Вынимаем головы, кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём голову, хвост, плавники и тешу налима в кастрюлю



31. Кладём голову, хвост, плавники и тешу сёмги в кастрюлю



32. Кладём лук зелёный и зелень петрушки в кастрюлю



33. Кладём печень и молоки налима в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Выключаем огонь, томим под крышкой



36. Подаём уху на стол