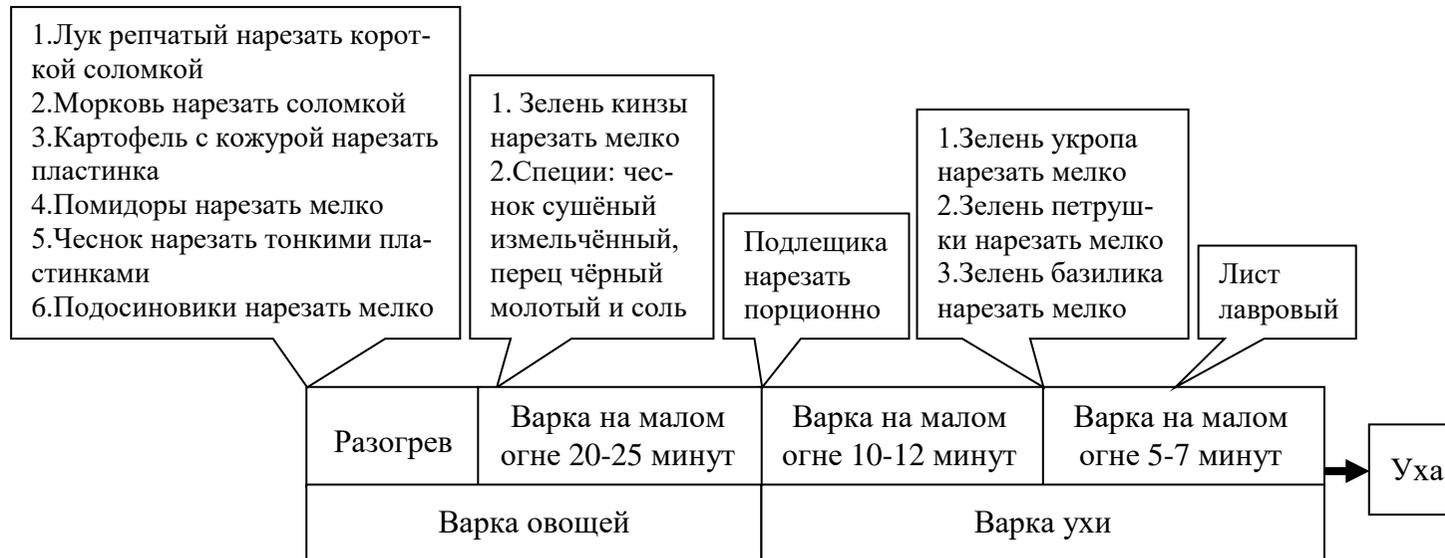


Уха с грибами "Северная Ладога" (khurs.ru - 2020)



↓
Удалить накипь

1. Подлещик – 4 шт.
2. Картофель молодой – 6-7 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Помидоры красные – 1 шт.
5. Лук репчатый – 1-2 шт.
6. Чеснок – 5-6 зубчиков
7. Подосиновик – 4 шт.
8. Зелень петрушки – 1 пучок
9. Зелень базилика – 1 пучок
10. Зелень кинзы – 1 пучок
11. Зелень укропа – 1 пучок
12. Чеснок сушёный измельчённый – 0,75-1 ст. ложки
13. Перец чёрный молотый – 0,3-0,5 ч. ложки
14. Лист лавровый
15. Водка – 1 рюмка
16. Соль – 1 ст. ложка
17. Вода – 2,5-3 л



Уха с грибами "Северная Ладога"



1. Ловим подлещиков



2. Чистим, разделяем и моем подлещиков



3. Собираем подосиновики



4. Чистим, моем и разделяем подосиновики



5. Берём овощи



6. Режем морковь соломкой



7. Моем и режем картофель с кожурой пластинками



8. Чистим и режем лук репчатый короткой соломкой



9. Режем помидоры мелко



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Готовим специи



12. Берём зелень укропа, петрушки, базилика и кинзы

Уха с грибами "Северная Ладoga"



13. Режем зелень мелко



14. Отмеряем рюмку водки



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём овощи



16. Кладём грибы в кастрюлю



17. После закипания удаляем накипь



18. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



20. Кладём подлищика в кастрюлю, варим на малом огне



21. Кладём зелень укропа, петрушки и базилика в кастрюлю



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Вливаем рюмку водки в кастрюлю



24. Подаём уху на стол