

Настоящая ДОНСКАЯ УХА



Настоящая донская уха получается только на костре



Для ухи берется исключительно свежая рыба



Важно следить за костром и не допускать сильного кипения

РЫБА ДЛЯ УХИ:



судак, окунь, ёрш, жерех, сазан, голавль, карась, карп, краснопёрка

НЕ ГОДЯТСЯ ДЛЯ УХИ:



плотва, лещ, пескарь, уклейка, тарань, сельдь, чехонь, бычки

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 5 л. вода
- 2 кг крупная рыба
- 0,5 кг мелкая рыба
- 5 шт. средние помидоры
- 4 шт. крупные луковицы
- 2 шт. корни петрушки
- 30 мл. водка
- по вкусу петрушка, укроп, соль, перец

РЕЦЕПТ



5 ЛИТРОВ
Поставить воду в котле на огонь.

2 всю рыбу почистить выпотрошить, удалить жабры, мелко нарезать помидоры, почистить лук и корень петрушки.



3 Мелкую рыбу завязать в марлю, положить в котел вместе с корнем петрушки и 2-мя целыми луковицами, добавив несколько горошин черного перца.



4 Через 25 минут достать рыбу и корнеплоды. Отжать рыбу в котел.



5 Положить помидоры, варить 5 минут.



6 Положить крупную рыбу большими кусками в котел, варить 20 минут, следить чтобы не разварилась.



7 Посолить, влить в кипящую уху водку, достать из костра горячую головню и окунуть в уху на 5 секунд.



8 Мелко порезать 2 оставшиеся луковицы и зелень, выложить в котел. Снять с костра и дать постоять 10 минут.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРОВЕРЕНО



ВАСИЛИЙ
САБИНА
шеф-повар



Настоящая

ДОНСКАЯ УХА



Настоящая донская уха получается только на костре



Для ухи берется исключительно свежая рыба



Важно следить за костром и не допускать сильного кипения

РЫБА ДЛЯ УХИ:



судак, окунь, ёрш, жерех, сазан, голавль, карась, карп, краснопёрка

НЕ ГОДЯТСЯ ДЛЯ УХИ:



плотва, лещ, пескарь, уклейка, тарань, сельдь, чехонь, бычки

ИНГРИДИЕНТЫ

- 5 л. вода
- 2 кг крупная рыба
- 0,5 кг мелкая рыба
- 5 шт. средние помидоры
- 4 шт. крупные луковицы
- 2 шт. корни петрушки
- 30 мл. водка
- по вкусу петрушка, укроп
- соль, перец



РЕЦЕПТ

1



5 ЛИТРОВ

Поставить воду в котле на огонь



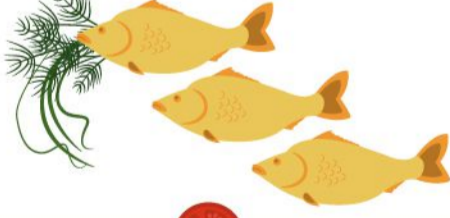
2

Всю рыбу почистить выпотрошить, удалить жабры, мелко нарезать помидоры, почистить лук и корень петрушки



3

Мелкую рыбу завязать в марлю, положить в котел вместе с корнем, петрушки и 2-мя целыми луковицами, добавив несколько горошин черного перца.



4

Через 25 минут достать рыбу и корнеплоды, предварительно отжав рыбу в котел.



5

Положить помидоры, варить 5 минут.



6

Положить крупную рыбу большими кусками в котел, варить 20 минут, следить чтоб не разварилась



7

Посолить, влить в кипящую уху водку, достать из костра горящую головню и окунуть в уху на 5 секунд



8



Мелко порезать 2 оставшиеся луковицы и зелень, добавить в котел. Снять с костра и дать постоять 10 минут.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРОВЕРЕНО



ВАСИЛИЙ
САБИНА
шеф-повар