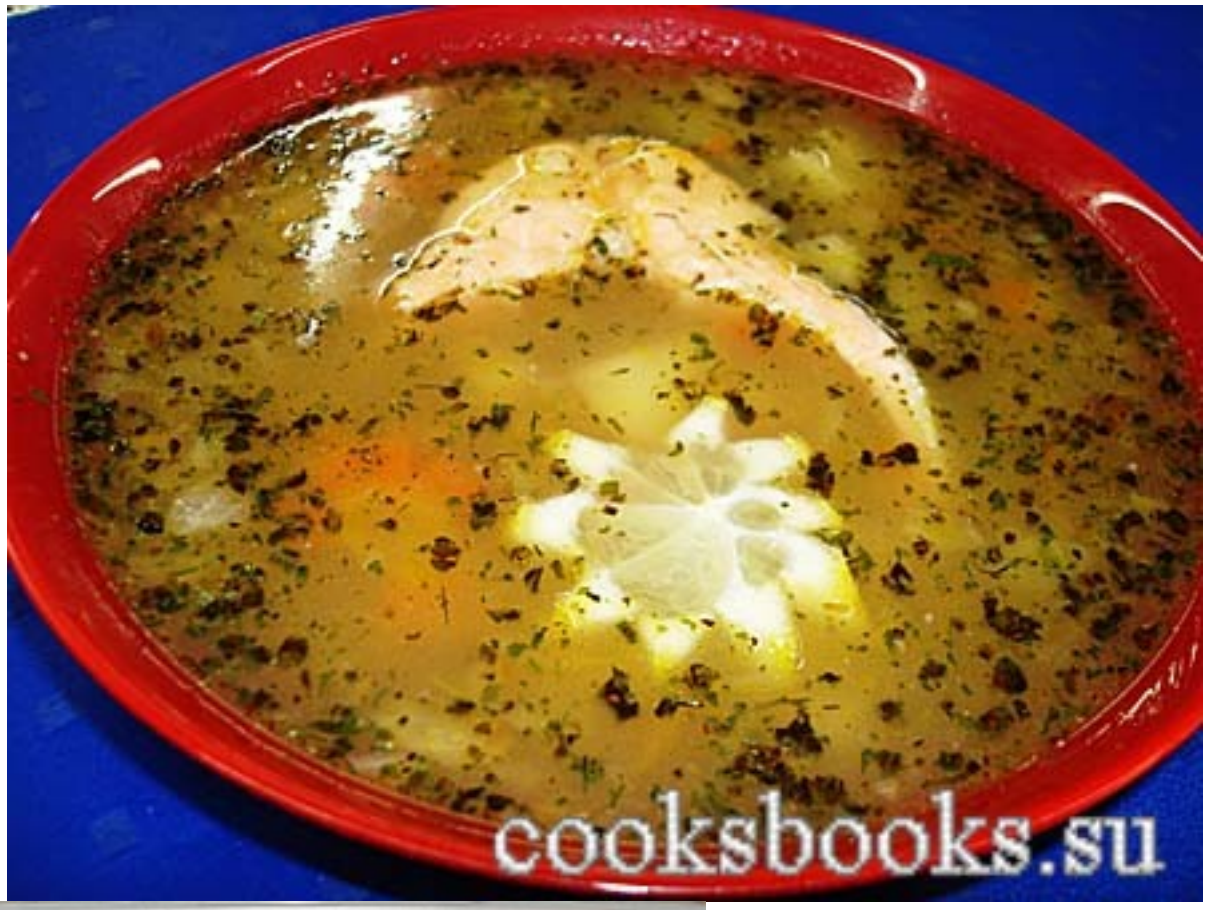




Продукты для ухи

Продукты

- Форель-300 г.
- Картофель-500 г.
- Морковь -2 шт.

- Перловка -3 ст.л.
- Лук-2 шт.
- Вода, соль по вкусу
- Время приготовления 40 мин.



Варим перловую крупу.

Наливаем в кастрюлю 2,5 л воды, кладём 1 ст.л. с горкой соли. Варим крупу до полу-готовности,



Морковь.

Одну морковь трем на крупной тёрке. Вторую морковь красиво нарезаем кольцами.



Измельчаем лук.

При помощи измельчителя "без хлопот" быстро и без слёз измельчаем лук.



Зажарка.

Измельчённый лук обжариваем вместе с тёртой морковью на растительном масле 5 мин.



Картофель.

Картофель нарезаем кубиками.



Варим уху.

В кипящую воду с перловкой добавляем картофель и морковь нарезанную пластами, варим 5 ми



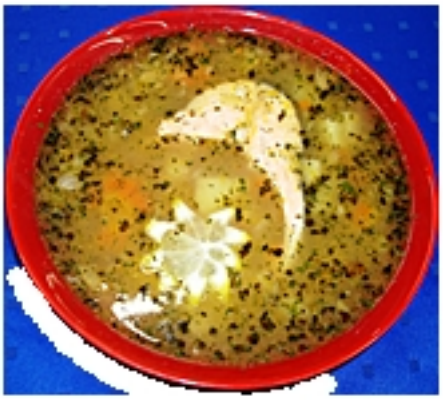
Форель.

Рыбу нарезаем пластами.



Форель.

Выкладываем рыбу в кипящий бульон, варим 5 мин. Добавляем специи, зелень.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:11}