



Как я уже говорила, я женщина очень занятая. Не работаю, но занята 24 часа в сутки. На приготовление пищи мне всегда жалко времени, хотя готовить я люблю и готовлю вкусно. Сегодня я покажу вам как быстро варить уху. Опять хозяйек ничем не удивлю, но может, кто посмотрит и пойдет тоже своим домашним ушицы сварит завтра. Всем польза!

Я на уху беру всегда или зубатку или окунь, реже треску. Стерлядь и палтус я не люблю. Иногда варю сборную. И очень обожаю уху из красной рыбы, но варю такую уху редко. Сегодня варим из зубатки. Обратите внимание в магазине на то, что зубатка бывает пестрая и синяя, варить лучше из синей. Пестрая будет слегка горчить и больше подходит для жарки.

В этот раз мне крупно не повезло, я покупала рыбу не на рынке, как обычно, а решили

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17

изменить своей привычке и купила в магазине два стейка глубокой заморозки примерно по 44 рубля каждый кусок.



После того, как рыба оттаяла я была в шоке... из 850 граммов 250 мл вода... естественно по цене рыбы... Ещё раз убедилась, что покупать лучше на рынке рыбу, там она не такая намороженная. Это после первого слива при разморозке накопилось 200 мл...

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Копирование и использование материалов сайта без разрешения администрации сайта "Моя Уха" является нарушением авторских прав.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Копирование и использование материалов сайта без разрешения автора является нарушением авторских прав и может повлечь за собой ответственность по закону.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Вода, картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, специи, соль, перец.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Теперь спускаем в посоленную воду картошку.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Пока вода снова закипает, я иду заниматься рыбой.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Для ухи можно использовать разделочную доску. (Ярлык разделки воровбукас...).

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Вода с картошкой закипела, снимаю пенку



и теперь пора положить рыбу.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Как только закипает наша уха, кидаю душистый перец горошком.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Теперь смотрю на время.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Благодарю вас за то, что вы сделали для меня. Спасибо за вашу работу. Если есть возможность, пожалуйста, напишите мне.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



По виду и вкусу мучаеька от флю, она аккреаюа в фреадыске жу или ножницами сразу в уху,

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Высыпать в кастрюлю и оставить для настаивания, чтобы сохранить

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Ну вот настал момент. Лук готов присоединиться к ухе.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Теперь осталось кинуть в уху лавровый лист...

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



после приготовления в уху добавляет ложку сливочного масла. Уха у него

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Воскресная уха (рецепт) - это традиционный русский суп из рыбы, картофеля, лука, моркови и зелени. В данном рецепте используется лосось, который придает супу особый вкус. Суп готовится на рыбном бульоне и заправляется сливочным маслом.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Варка уха продолжается 15-20 минут после того, как мы опустили рыбу вариться. В целом вся

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



И вот уха готова!

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Характеристики: если вы не любите рыбу, можно приготовить бульон из овощей, а вместо рыбы положить картофель и морковь.

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Воскресная уха готова!

Воскресная уха

Автор: Наталья Невзорова

03.06.2012 21:47 - Обновлено 04.06.2012 00:17



Поделись своими секретами приготовления ухи в комментариях!