

Рыбацкая уха

Послан Михалыч - 10.01.2011 23:06

Уха, это не неотъемлемая часть каждого рыбака. Как это здорово, сидя на берегу любимого места, варить уху на костре в старом рыболовном чугунке из свеже пойманной рыбы. Каждый рыболов подходит к этому как к особенному ритуалу, каждый имеет свой собственный рецепт этого незаменимого рыбакского блюда. К сожалению на берегах большинства водоёмов Германии нельзя разводить огонь и как не прискорбно бы было, мы можем лишь вспоминать или мечтать о горячей ушицы сидя на берегу во время рыбалки. Предлагаю коллеги делится рецептами и способами приготовления этого, Нашего, рыбакского блюда!



Re: Рыбацкая уха

Послан Vladimir - 13.01.2011 00:07

Самую вкусную уху которую я ел готовил мой дядя из стерлядки. Его рецепт ухи заключается в малом количестве воды и большим количеством рыбы. Бульёнчик в ушицы получается очень вкусный и наваристый.

Re: Рыбацкая уха

Послан Hischnik - 15.03.2011 16:39

Здесь не только уха, здесь всё что нам надо что бы не умереть с голода у воды.

Царская уха

Послан anlo - 18.03.2011 21:03

500 г форели или семги

немного мидий или креветок

3-4 картофелины

200 г сливок

1 луковица

100 г шампиньонов

зеленый лук

Варим рыбный бульон (я варю из хвоста и головы), процеживаем, бросаем туда кусочки рыбы.

Добавляем мидии и креветки, шампиньоны, картофель крупными кубиками, лук.

За пять минут до готовности солим, вливаляем сливки.

Посыпаем зеленым луком.

В особо торжественных случаях можно подать с тостами с красной икрой.

Приятного аппетита!

Re: Рыбацкая уха
Послан kidac - 18.03.2011 21:09

Я читал что царскую уху готовят на бульёне из петуха.
