

Уха из осетрины

Классический рецепт

В первую очередь стоит рассмотреть классику — это обычная уха из осетра с добавлением овощей. Готовится в домашних условиях просто, да и не требует много продуктов или времени на варку. Однако все равно получается настолько вкусной и ароматной, что отказаться от юшки не смогут даже равнодушные к рыбным блюдам люди. Бульон отличается хорошим наваром, но использовать для этого нужно голову, хребет и хвост тушки. Итак, уха из осетра рецепт по шагам:

- суповой набор — 700 г;
- вода — 1 л;
- картошка — 2 клубня;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 головка;
- сливочное масло — 20 г;
- укроп — несколько веточек;
- пара лавровых листов;
- соль и приправы на усмотрение повара.

Разделять осетра в домашних условиях трудно, но это стоит того — можно оставить для ухи голову и хвост с запасом мякоти. Подготовленные куски залить водой и довести до кипения, снять пену. Добавить в кастрюлю пряности, соль, половинку луковицы и моркови. Вариться бульон должен полчаса на самом маленьком огне.

Пока надо заняться овощами, чтобы не терять времени. Картошку почистить, нарубить кубиками. Морковку и лук порезать чуть мельче. Чем крупнее будут нарезаны овощи, тем вкуснее получится уха.

Готовый бульон процедить, перелив в чистую кастрюлю, вернуть на огонь. Рыбу переложить на тарелку и остудить — с хвоста и головы следует отделить мясо. В бульон положить картофель, а спустя 5-7 минут добавить остальные овощи. Отварить до мягкости, на что требуется примерно 15 минут.

В конце отправить в ущицу несколько стейков, но можно обойтись и без них, если мяса в вареных кусочках достаточно. Отделенную мякоть добавляют в готовое блюдо, по вкусу солят и перчат. Растопить сливочное масло, дать покипеть пару минуток и выключить плиту.

Царская уха

Пришло время поговорить о царской ухе, которую мечтает попробовать каждый любитель рыбы. На самом деле рецептов много и понять, какой из них настоящий, проблематично. Считается, что по старинной рецептуре блюдо готовили обязательно на курином бульоне — он придает юшке сладковатый вкус и, конечно, питательность. Помимо него в состав входит красная и белая рыба, а также водка. Что требуется по рецепту:

- бульон куриный — 3 л;
- одна голова осетра;

- суповой набор (голова, хвосты, плавники) — 200 г;
- белая рыба — 300 г;
- лосось — 300 г;
- картофель — 6 клубней;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 головка;
- томат — 1-2 плода;
- сельдерей — 2 шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- масло растительное — 3 ст. л.;
- свежая зелень (петрушка и укроп) — пучок;
- парочка листов лавры;
- соль и специи — по вкусу;
- водка — 50 г;
- лимон — 1 шт.

Приготовление царской ухи из осетрины можно разделить на несколько этапов. На первом варят обычный куриный бульон (при этом раньше брали исключительно петухов для этой цели), затем процедить его, дать немного остыть.

Второй этап заключается в том, что нужно сварить из супового набора и головы осетра бульон. Подготовленные куски опускают в рыбный бульон, добавляют к ним корень петрушки и варят в течение 2-3 часов на самом маленьком огне. Блюдо должно не кипеть, а лишь томиться все это время. Для приготовления идеально подходит казан с толстым дном, в котором юшка не будет бурлить.

В свободные часы надо натереть белую и красную рыбку лимонным соком, посыпать солью, специями. Оставить на 20 минут и промыть, иначе мякоть станет слишком мягкой. Отварить кусочки белой рыбы до готовности (5-7 минут) в бульоне, затем извлечь шумовкой.

Картошку и сельдерей порубить брусочками, морковь — кружками, луковицу — кубиками. Обжарить на масле сначала лук до прозрачности, далее добавить морковь и сельдерей. Пассировать еще 5 минут до румяности, после чего выключить огонь.

Наступает последний этап — варка ухи. Сначала требуется процедить готовый бульон через сито, долить в него нужное количество воды, если она выкипела. Отправить в бульон картошку, через 10 минут переложить пассированную смесь, лавровые листья, перец горошком. Как только картофель станет мягким, можно добавлять красную рыбу и через пару минуток выключать плиту.

Царская уха снимается с огня и оставляется под крышкой на 20 минут настаиваться. Подавать желательно, как на фотографиях: приправить рубленой зеленью и положить икру.

Уха только из голов

Целого осетра мало кто хочет пускать на суп — это не совсем экономно, ведь стейки лучше запечь. Головы, оставшиеся после разделки, допустимо заморозить и использовать при необходимости. В кастрюлю также можно положить хвосты и обрезки, неподходящие для других блюд. Именно кости содержат важнейшие для человека жирные кислоты и липиды,

поэтому выбрасывать осетровую голову не стоит. Необходимые ингредиенты:

- головы от крупных тушек — 2 шт.;
- вода — 1,5 л;
- картофель — 3 клубня;
- пшено — 3 ст. л.;
- головка репчатого лука;
- небольшая морковь;
- укроп нарезанный — 2 ст. л.;
- один лавровый листик;
- по вкусу соль и приправы для рыбных блюд.

Первое, что нужно сделать — это удалить жабры и глаза, тщательно промыть водой головы. С ними прозрачный вкусный бульон не получится. Залить куски холодной водой, довести до кипения и уменьшить огонь до минимума. Не забыть снять пенку! Как только она перестанет появляться, можно положить в кастрюлю по ½ моркови и луковицы, лаврушку, стебли укропа, соль. Отваривать все вместе полчаса, не закрывая крышкой емкость.

Бульон процедить, выложив головы на тарелку. Перелить его в чистую кастрюлю, прокипятить. Отправить в него нарезанный кубиками картофель, через пару минут засыпать промытое пшено. На среднем огне варить до полуготовности. Далее в кастрюлю отправляется нашинкованный мелко лучок и морковь. Томить до мягкости, в конце по вкусу посолить и поперчить.

В свободное время разобрать головы осетрины, отделив мясо от костей. Кусочки вернуть в кастрюлю, держать на плите до готовности картошки и пшена. Засыпать нарубленную зелень, проверить на соль. Снять с огня, дать настояться и разливать по тарелкам.

Уха из осетрины без головы

Нередко голову оставляют на рыбный холодец или заливное. Из тушки без головы тоже можно сварить неплохую ущицу, добавив в нее побольше филе или стейков для получения наваристого бульона. Такое блюдо подойдет даже для детского питания, так как в мякоти практически нет костей. Продукты для приготовления похлебки:

- стейки — 3-4 шт.;
- вода — 1,5 л;
- лук белый — 1 головка;
- морковь — 1 шт.;
- картофель — 2 клубня;
- рис — 4 ст. л.;
- корень сельдерея — ½ шт.;
- корень петрушки — 1 шт.;
- масло сливочное — 20 г;
- соль, перец и лаврушка — по вкусу.

Кусочки опустить в холодную воду и подождать, пока жидкость закипит. Снять пену,

добавить приправы, коренья, половинку луковицы. Отварить 15 минут, по истечении которых лучше процедить бульон, а стейки выложить на тарелку.

В бульон забросить картофель, нарезанный ломтиками, как на любой суп. Морковку нарезать кружочками, тоже положить в кастрюлю. Следом отправить порубленный кубиками лук. Отваривать овощи до готовности — около пятнадцати минут. По вкусу посолить и поперчить, вернуть стейки. В течение пары минут кипятить, растворить сливочное масло и снять с плиты.

Дать похлебке постоять 15 минут и подавать к столу. Разлив блюдо по тарелкам, рекомендуется щедро посыпать его измельченным укропом или другой зеленью.

С семгой

Двойная уха пользуется не меньшей популярностью, чем классическая или царская. В нее входит непосредственно осетр и любой представитель лососевых. В данном случае это семга — она жирнее форели, легко очищается от костей и кожи. Юшка, сваренная на костре, имеет уникальный аромат дымка. В домашних условиях получить его поможет маленькая хитрость, но все по порядку. Ингредиенты по рецепту на уху из осетра и головы семги:

- семга (суповой набор) — 800 г;
- стейки осетра — 3 шт.;
- вода — 4 л;
- одна большая луковица;
- морковь — 1 шт.;
- картофель — 4 клубня;
- перловка — 80 г;
- лавровый лист — 3 шт.;
- два стручка черного кардамона;
- парочка горошин перца;
- зелень — по вкусу;
- одна ложка соли.

Из головы семги вырезать жабры, промыть под водой. Поставить вариться на полчаса, удаляя пенку. В кастрюлю также можно бросить луковую шелуху (она придает бульону золотистый цвет), перец и стебли зелени. Вареную голову выложить на тарелку, а бульон через марлю процедить.

Перловую крупу желателно заранее замочить, чтобы она быстрее сварилась и была мягче. Картофель нарубить большими кубиками, лук и морковку помельче. На рыбий суп морковь трут на терке, однако в уху кладут резаные овощи — так сочнее.

В кипящий бульон опустить стейки осетрины, лук, перец и кардамон и лавровые листья. Отваривать на медленном огне четверть часа.

Процеживать бульон не требуется, так как в осетре нет мелких костей и чешуек (при правильной разделке). Извлечь куски рыбы, засыпать перловку. Для сокращения времени ее можно приготовить отдельно. Отправить в бульон также картошку и морковь. Варить еще полчаса до мягкости продуктов.

Стейки разобрать на кусочки, вернуть в блюдо. По вкусу посолить, засыпать нужные специи и рубленую зелень. Влить стопку водки, дать покипеть пару минуток — можно выключать огонь. При варке ухи кастрюлю крышкой не закрывают, но после снятия с плиты это необходимо сделать, чтобы блюдо набралось аромата.

В банках

Для занятых людей и тех, кто не любит разделять рыбу и долго готовить, есть выход. Консервы от ЭкоФуд (производство Армения), позволяющие подать ароматную уху в домашних условиях всего за пару минут! Требуется только вскрыть банку и разогреть блюдо в микроволновой печи или на плите.

Состоят консервы из головы осетра, моркови, лука и картофеля. На упаковке также указана зелень, перец, соль, лавровый лист и растительное масло — в общем все то, что кладут в классическую ухицу. Несмотря на то, что бульон немного мутноват, запах у блюда очень приятный. В одной баночке находится несколько больших кусков головы осетра, моркови и картофеля.

По отзывам попробовавших консервы EcoFood, в ней не хватает соли, но это дело вкуса. Бульон наваристый и в меру жирный, ломтики рыбки сочные и плотные, косточки практически не ощущаются. Стоимость одной баночки (хватает ее как раз на 1 порцию) около 180-250 рублей. Конечно, дешевле купить тушку, самостоятельно ее разделить и приготовить первое блюдо, однако время на это есть не всегда.

Есть другой вариант — взять консервы осетра и сварить уху. Это займет больше времени, чем открыть банку с готовой похлебкой. Потребуется примерно 20-30 минут на приготовление обеда из следующих продуктов:

- консервы осетра в собственном соку — 2 банки;
- вода — 2 л;
- картофель — 3 клубня;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 головка;
- масло растительное — для жарки овощей;
- два лавровых листа;
- соль и перец — по вкусу.

Поставить кипятиться воду, чтобы не терять время. Нарезать картофель ломтиками и отправить его в подсоленную кипящую воду. Лук мелко порубить, морковку натереть на средней терке. Разогреть на сковороде масло и обжарить овощи до золотистого цвета. Положить зажарку в бульон, варить на умеренном огне до мягкости картошки.

Консервы осетра вскрыть, разломать вилкой на маленькие кусочки. Добавить их в кастрюлю, по вкусу засыпать соль и приправы. На слабом огне потомить 5-7 минут, выключить плиту. Под крышкой дать постоять, чтобы юшка стала ароматнее, и подавать к столу.

С расстегаем

Уха и расстегаи — это два разных, но очень вкусных блюда, которые хорошо дополняют друг друга. Начинка в выпечке может быть любая, в данном пошаговом рецепте используется

отварная рыба. Времени на готовку потребуется чуть больше, зато сытный обед удивит всю семью. Что понадобится для похлебки:

- суповой набор (осетр) — 1,2 кг;
- вода — 3 л;
- картофель — 5-6 клубней;
- морковь — 2 шт.;
- пара небольших луковиц;
- масло подсолнечное — для жарки;
- листья лавры — 3 шт.;
- перец и соль — по вкусу.

В приготовлении ухи нет ничего трудного, рецепт классический. Куски подготовить (из голов удалить жабры, помыть), залить водой. Поставить на сильный огонь, после закипания снять пену и убавить нагрев. Положить в кастрюлю по одной штуке лука и моркови — варить четверть часа, снимая пену. Как и всегда, бульон процеживают, осетрину разбирают на куски без костей.

Картофель почистить, порубить брусочками и положить в бульон. Оставшийся лук и морковь нарезать небольшими кусочками. Разогреть масло на сковороде и обжарить овощи до румянца. Добавить пассировку к картошке и варить вместе 15 минут до мягкости. В конце кусочки рыбы вернуть в уху, посолить и поперчить — блюдо готово.

Перед приготовлением ухи следует сделать тесто для расстегаев. Готовить их не тяжело, но надо соблюдать рецептуру, которая требует следующих продуктов:

- молоко — $\frac{1}{2}$ стакана;
- мука пшеничная — 450 г;
- яйцо куриное — 2 шт.;
- дрожжи свежие — 25 г;
- сливочное масло — 2 ст. л.;
- сахар — 20 г;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.;
- сливки — 1 ст. л.;
- две головки репчатого лука;
- вареное филе осетра — 400 г;
- укроп — пара веточек.

В первую очередь нужно сделать опару. Для этого молоко подогреть, но не доводить до кипения! Растворить дрожжи и сахар в нем, добавить 1 ст. л. муки. Через полчаса опара должны начать бродить, о чем расскажет пена на поверхности.

Взбить в однородную массу одно яйцо и влить его в опару, тщательно перемешав. Сливочное масло растопить, влить в чашу, добавить оставшуюся муку, соль. Замесить тесто (долго его мешать не нужно), накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 2-2,5 часа. По истечении указанного времени еще раз замесить тесто, убрать в тепло снова, но уже на 60 минут.

Начинку приготовить совсем просто: обжарить мелко нашинкованный лук на масле до

румяности, соединить со сливками, укропом, по вкусу посолить и поперчить. Заранее отварить филе осетра до готовности (не больше семи минут), порезать на небольшие кусочки и смешать с луком.

Готовое тесто разделить на 10 частей — из каждой сделать по шарик, выложить на противень. Оставить на десять минут, а затем немного расплющить в лепешку шарика, выложить начинку и слепить открытый пирожок. **Закрепить нужно только края, серединка остается открытой, как на фото.** Расстегаи должны постоять 15 минут, после чего их смазывают взбитым яйцом (так на булочках образуется аппетитная корочка) и помещают в духовой шкаф. Выпекают 15-20 минут при температуре 200 градусов.

Выпечку достают из духовки, но еще не подают. Расстегаи должны постоять под полотенцем 10 минут. В каждый пирожок добавляют по несколько ложек рыбного бульона и только потом приступают к трапезе, дополнив булочками уху.

По-кубански

Уха по-кубански готовится из карпа, но его вполне можно заменить осетром. Секретным ингредиентом являются помидоры и сладкий перец, при этом морковь в юшку не кладут. В конце блюдо заправляют сливочным маслом (в классическом рецепте) или томатами (красная ущица). Список ингредиентов:

- рыба — 1 кг;
- вода — 2,5 л;
- картофель — 4 клубня;
- лук репчатый — 1 головка;
- помидоры — 3 плода;
- перец болгарский сладкий — 1 шт.;
- лук-порей (белая часть) — 1 шт.;
- петрушка и укроп — по маленькому пучку;
- масло сливочное — 30 г;
- корень петрушки — 1 шт.;
- лавровый лист — 2 шт.;
- соль, черный и красный молотый перец.

Выпотрошить и очистить рыбу, разделить на порционные куски. При желании можно использовать голову, предварительно удалив из нее жабры. Залить тушку водой, добавить целую луковицу (надо сделать на ней крестообразный надрез), корень петрушки, перец и лавровые листья. После закипания необходимо снимать пену, чтобы бульон остался прозрачным. Готовить 20 минут, не позволяя жидкости сильно бурлить.

Бульон в конце прожигают, выкладывая рыбу на тарелку, при этом лук и коренья можно уже выбросить. В кипящую жидкость отправить порезанный ломтиками картофель. Варить около пятнадцати минут до мягкости. За это время нарезать помидоры и болгарский перец кубиками, порей колечками и опустить в уху. Готовить еще 7 минут, посолив и поперчив. В конце растопить в бульоне сливочное масло, приправить рубленой зеленью. Вернуть разобранную на кусочки без костей рыбку, прокипятить. Можно подавать к столу уху по-кубански!

С лимоном

Запеченную или жареную осетрину подают с лимоном, в уху тоже не помешает добавить немного цитрусового. Рецепт простой и быстрый, но немного отличается от классического добавлением креветок и лимона. Что же требуется:

- филе — 400 г;
- креветки в панцире — 300 г;
- вода — 1,5 л;
- сельдерей — 150 г;
- лук-порей — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- масло растительное без запаха — 2 ст. л.;
- имбирь свежий — по вкусу;
- одна веточка розмарина;
- кинза мелко порубленная — 2 ст. л.;
- один лимон;
- соль — 1 ч. л.;
- приправы к рыбе.

Филе осетрины порезать крупными кусочками, залить водой и поставить на плиту. Креветки ошпарить кипятком, очистить от панцирей, добавить их к рыбе. Варить 7-10 минут на медленном огне.

На сковороду налить растительное масло, разогреть розмарин — так он отдаст аромат. Веточку добавить в бульон, а на масле пожарить нашинкованный лук-порей и морковь. Ждать золотистого оттенка не нужно, поэтому уже через 3-5 минуток можно перекладывать овощи в ущицу.

Сельдерей порезать кусочками, отправить в кастрюлю. Кинзу и измельченный имбирь засыпать в готовое блюдо, снять с огня. Дать постоять под крышкой и подавать к столу, заправив лимонным соком. Можно просто добавить в каждую тарелку по кружочку лимона — это и красиво, и вкусно.

Из осетрины и белуги

Первое блюдо, в которое входит сразу несколько видов рыбы, всегда получается наваристым. Белуга хорошо дополняет осетра, так как относятся они к одному семейству. У данного вида очень жирное белое мясо, что делает юшку сытной. В состав первого блюда входят такие продукты, как:

- осетрина и белуга — по 400 г;
- вода — 1,5 л;
- картофель — 4 клубня;
- рис — 2 ст. л.;
- лук белый — 2 головки;
- одна крупная морковь;
- один спелый томат;
- масло подсолнечное — 2 ст. л.;

- лавровый лист — 1 шт.;
- перец черный — 5 горошин;
- соль, паприка — по вкусу;
- укроп — для подачи.

Куски рыбы с костями залить водой и довести до кипения на сильном огне. шумовкой снять пенку, убавить огонь, положить в кастрюлю целую луковичку, лавровый лист и перец. Солить бульон лучше в начале, чтобы он получился наваристым. Отваривать белугу и осетра полчаса, не давая сильно кипеть.

Оставшийся лук порезать маленькими кубиками и обжарить до прозрачности на масле. Морковь натереть на терке, добавив к луку, жарить пару минут. Далее на сковороду выложить порезанный кубиками томат (рекомендуется сначала очистить от кожуры, обдав плод кипятком), засыпать специи. Тушить еще 5 минут до выкипания лишней влаги.

Бульон из осетровых процедить, выловив кусочки рыбы. В кипящую жидкость забросить порубленную крупно картошку и промытый рис. Спустя 10-12 минут добавить овощную смесь. Варить до готовности, после чего вернуть в ушницу кусочки рыбы, очищенные от кожи и костей. После закипания можно выключать огонь, но блюдо еще не готово. Оно должно простоять под крышкой немного, чтобы стать вкуснее. Перед подачей засыпать в юшку нарубленный укроп.

Донская

Из ценной промысловой рыбы удастся сварить блюдо, которое даже можно подать на праздничный стол. Осетрина является деликатесом, но ее нередко сочетают с другими экземплярами. Из мелких тушек готовят бульон, а крупные куски царской рыбы добавляют в самом конце. Варится она быстро — 7-10 минут. Ингредиенты на пять литров воды требуются следующие:

- осетр — 1 кг;
- красноперка, ерш и другая речная рыба — 800 г;
- одна большая луковица;
- картофель — 3 клубня;
- две морковки;
- корень петрушки — 1 шт.;
- томаты — 3 плода;
- свежая зелень (любая) — пучок;
- по вкусу соль (около 1 ложки) и перец.

Наваристый бульон получается из мелких рыбешек. Их можно даже не чистить (только выпотрошить), а отварить в марлевом мешочке. Вместе с тушками в кастрюлю кладут корень петрушки и луковицу в шелухе, которая придаст красивый оттенок юшке. Готовят бульон 15-20 минут на медленном огне, а затем процеживают.

В бульон положить куски осетра (допустимо использовать филе), отварить до готовности. Повторно можно не процеживать, так как осетровые практически не имеют мелких костей. Ломтики выловить шумовкой, разобрать на небольшие кусочки. Картофель нарезать большими кубиками, положить в бульон, посолить.

Морковь порубить кружочками, отправить в кастрюлю. Спустя 10 минут можно добавлять нарезанные ломтиками помидоры и томить до мягкости картошки. Остается в конце приправить специями и рубленой зеленью. При подаче в тарелку положить по кусочку осетра и залить ароматной ухой.

Уха из копченой рыбы

Не все знают, что даже копченую рыбу можно взять для приготовления ухи. Да, по вкусу она получится не совсем обычной, но в этом весь смысл. Суп из осетра горячего или холодного копчения трудно отнести к русской кухне, так как традиционную ущицу варят все же из свежих тушек.

Суп из филе осетра холодного копчения пришел из японской кухни. Он обладает ярким вкусом, ароматный, хорошо насыщает. Стоит сказать, что готовится просто и не требуют множества ингредиентов. Что же нужно:

- филе холодного копчения — 300 г;
- мясо краба — 200 г;
- вода — 1,5 л;
- сельдерей — 2 шт.;
- рис — 1 стакан;
- масло растительное — 20 мл;
- яйцо куриное — 2 шт.;
- соус соевый — по вкусу;
- приправы — по вкусу.

Копченое филе отварить пару минут в воде на медленном огне, снимая пенку. Переложить осетрину в тарелку, а бульон процедить через марлю, перелив в чистую кастрюлю.

Рис промыть в нескольких водах, залить 500 мл чистой жидкости и отварить до готовности. В воду добавить растительное масло. Далее переложить готовый рис в рыбный бульон.

Крабовое мясо порезать кусочками, отправить в кастрюлю с остальными ингредиентами. Вернуть рыбное филе, дать покипеть 3-5 минут.

Яйца взбить в пену и влить тонкой струйкой в суп, перемешать и убрать с плиты. Засыпать мелко нарезанный сельдерей, дать настояться и подавать с зеленью. Заправляют юшку соевым соусом в конце готовки.

Рыба горячего копчения тоже подойдет для приготовления ухи — с ним блюдо заиграет новыми красками. Можно брать не только осетра, но и треску, лосось. Будет лучше, если рыбка целая, так как из головы и хвоста получится наваристый бульон. Перечень необходимого на два литра воды:

- копченое филе осетра — 300 г;
- голова и хвост;
- жирные сливки (от 20%) — 50 мл;
- картошка — 3 клубня;
- лук белый — 1 головка;
- масло сливочное — 2-3 ст. л.;
- мука пшеничная — 20 г;

- соль, перец и травы — по желанию.

Копченую рыбу разделить на филе, оставив кожу, голову и хвост вариться (ломтики без костей пока оставить в стороне!). В кастрюлю бросить лавровый лист и перец горошком. Готовить в течение 15 минут, после чего процедить — бульон готов. В него следует положить нарезанный небольшими кубиками картофель и отваривать его 10-15 минут до мягкости. Лук шинковать кусочками и обжарить на сливочном масле до румянца. Переложить в бульон. Копченое филе осетра нарезать на большие кубики, отправить в кастрюлю на пару минут, пока готовится сливочная смесь. Для этого муку обжарить на сухой сковороде и смешать со сливками, чтобы не было комочков. Ввести полученную жидкость в уху, постоянно мешая блюдо.

Дать похлебке настояться без огня. Желательно добавить в нее побольше свежей зелени и подавать к столу.

Готовим на костре

Лучший вариант — это сварить настоящую уху на костре. У нее невероятный аромат с нотками дымка, а по вкусу даже простая рыбная юшка обходит многие ресторанные блюда. Однако только на первый взгляд ее легко готовить, на самом же деле требуется соблюдать правила на протяжении всего процесса. Необходимые продукты:

- осетр — 1 кг;
- вода — 2 л;
- картофель — 4 клубня;
- пшено — 70 г;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый мелкий — 3 головки;
- специи (лавровый лист, перец душистый) и соль — по вкусу;
- водка — 50 г.

В первую очередь разделяют свежую осетрину, удаляя наросты на коже, жабры, плавники. Из головы и хвоста варят бульон, а порционные куски добавляют чуть позже.

На костер установить казан с водой, после закипания положить в него две луковички, кусочек моркови, лавровый лист. Рыбу желательно поместить в марлевый мешочек, иначе придется процеживать бульон от костей. Готовить бульон из осетрины полчаса, по прошествии которых выловить все из бульона (оставить допустимо только морковь, порезав ее кубиками).

В бульон опустить нарубленную кубиками картошку и промытое пшено, посолить. Спустя 10-12 минут можно добавить шинкованную кружками морковь, а также измельченный оставшийся лук. Порционные куски положить в казан, засыпать специи и готовить 20 минут, не допуская активного кипения.

Последний штрих — залить стопу водки, засыпать измельченный укроп при наличии и затушить тлеющий уголек в ухе. Дать покипеть пару минуток, снять с огня. Подавать можно, когда блюдо настоится.

Еще один важный момент — не закрывать котелок крышкой до окончания варки. Если это сделать, высока вероятность появления не совсем аппетитного рыбного запаха. Лучше прикрыть посудину после снятия с огня.

Присоединяйтесь к нам:

[FaceBook](#)

[В Контакте](#)

[Одноклассники](#)