Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Уха из окуней

21 сентября 2011 18:49 · https://open-cook.ru/recipes/ukha-iz-okunej



Что может быть чудеснее совпадения долгожданного отпуска с летом? И весь его мы с мужем провели в деревне, каждое утро честно пытаясь поймать рыбку. Рыба оказалась умнее. Но уху мы все-таки сварили, из окуней. Их подарил нам сосед. Видимо он устал веселиться над нашей рыбалкой и сжалился.

Честно, я с рыбой редко имела дело, а окуней никогда не ела. И понятия не имела, что их не избавляют от чешуи, только потрошат. Потому битый час издевалась над этими тушками и над пальцами, соответственно. Двух из них я все-таки почистила, а на третьем пальчики кончились. Не повторяйте моих ошибок, пожалуйста.

Итак, на четверых взрослых и 5-ти литровую кастрюлю имеем трех окуней:



Овощи для ухи:



- 6 средних клубней картофеля
- 2 средних морковки
- 1 средняя луковица (по желанию)
- соль, перец по вкусу

У нас 5-ти литровая кастрюля (меньше просто не было), но готовить будем только 3 литра ухи (все ушло по добавкам). Заливаем водой чуть больше половины кастрюли и крошим в нее картофель, кусочки не должны быть маленькими:



Ставим кастрюльку на средний огонь и добавляем маленький лавровый лист:



Добавляем морковь, порезанную не мелкими кубиками (на этом этапе при желании можно добавить целую, но очищенную, луковицу):



Пока корнеплоды варятся, разрезаем рыбку поперек хребта на кусочки, шириной 1,5-2 см. **Добавляем к овощам, когда бульон закипит** , аккуратно снимаем пенку:



Когда картофель будет готов, добавляем мелко рубленную зелень, идеально подходят перья зеленого лука и петрушка. Посолить и поперчить по вкусу. Время приготовления не указываю потому, что время варки картофеля зависит от его сорта, состояние клубней лучше проверять ножом или вилкой:



Данный супчик настаиваться не любит, поэтому после добавления зелени быстренько режем хлебушек (желательно ржаной), накрываем стол и с аппетитом вкушаем:



И вот тут уже каждый решает сам, уха это или рыбный суп…

Комментарии: 15

Эксперт # 13:19 22.09.2011

Как только что мне подсказали, уха отличается от рыбного супа наличием рюмочки на столе :)

рыбак # 09:52 10.10.2012

а мне кажется, что рюмочка должна присутствовать хоть к рыбному супу, хоть к ухе. :)

Мария # 13:34 4.02.2013

Спасибо! очень вкусная уха вышла. честно, не ожидала =)

рыбак 2 # 11:53 3.08.2013

спасибо

Алексей # 17:01 15.12.2013

Заачет!!! С чесночком в конце можно пооксперементировать...

Владимир # 13:39 18.12.2013

Я готовлю уху по другому.Ставлю воду на огонь и довожу до кипения.Потрошу окуня,промываю и опускаю в кипяток на две минуты.Вынимаю шумовкой в тарелку и накрываю ее что бы рыва не сохла.Процеживаю юшку,ставлю на медленный огонь и добавляю в неё порезаный картофель.Снимаю с рыбы кожу вместе с чешуёй,выбираю кости и опускаю филе в кастрюлю.Специи по вкусу.Лук целой головкой.Преимущество-не нужно плеваться костями.

> **тося** # 09:01 7.01.2015
>
> я всегда варю уху именно так, но морковь добавляю обязательно. Всегда вкусно и безопасно. Филе добавляет уже в тарелку каждый себе, но так тоже можно попробовать.

Гость # 15:39 25.12.2013

Второй вариант у Владимира больще нравиться,соседка дала окуней, а я ни когда не пробовала окунь.сварю и отпешусь и чесночка добавлю.тоже вариант

Оля # 17:58 4.05.2014

Володя, у Вас настоящая, "правильная" рыбацкая уха! спасибо =)

Антон # 12:45 22.06.2014

Уха супер, хотел уже давно написать, но чёт времени не хватало. Короче, рецепт супер, только я рыбу от костей отделяю.

александр # 07:45 23.05.2015

уха прррелесть!!!!!!!!!!!!!

игорь # 05:15 26.03.2016

Коонечно вкусно но я добавил свежий помидорчик красный перчик и сварил на костре вааааще вкусно

art # 06:23 8.02.2017

Соль и перец не нужны?



Анна Нечаева # 07:43 8.02.2017

Нужны :) Спасибо, что обратили внимание. Я забыла написать про это и благодаря вам поправила текст.

Я добавляю соль и перец в конце готовки, но некоторые солят и в середине, когда добавляют картошку.



степан # 00:45 31.01.2018

спасибо огромное ! вот только сварил очень скушать хочется пахнет обалдеть !!! не знал раньше что для каждой рыбки свои особености в приготовлении - хорошо что нарвался на Анну Нечаеву ! спасибо !