

Ukha

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 6/10

Ukha, beyaz balık patates ve defneyle berrak pişen sade bir Rus balık çorbasıdır.

Malzemeler

- 700 gr Beyaz balık
- 3 adet Patates
- 1 adet Havuç
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Tane karabiber
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 adet Limon

Yapılışı

1. Patates, havuç ve soğanı su bardağı suda 18 dakika kaynatın.
2. Defne yaprağı ve tane karabiberi ekleyip suyu 3 dakika aromalandırın.
3. Balık parçalarını tencereye alıp kısıltıta 8 dakika pişirin.
4. Köpükleri alınbalık suyu bulanması için tencereyi sert karıştırmayın.
5. Dereotu ve limonla sıcak servis edin, balık parçalarını kaldırıp paylaşın.
6. Kasede defne yaprağı bırakmayıp notta vermesin.

PÜF NOKTASI

Balığı son 10 dakikada ekleyin; uzun kaynama suyu bulanıklıktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu, karabiber ve limon dilimiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri