**Рецепт ухи из головы семги**

**Продукты для приготовления ухи**

Вода – 2,5 л

Голова семги - 1 шт.

Хвост семги - 1 шт.

Картофель – 2-3 шт.

Репчатый лук - 2 шт.

Морковь – 2 шт.

Лавровый лист – 2-3 шт.

Перец горошком – 4-5 шт.

Сушеная зелень - по вкусу

Универсальные приправы (Магги или Галина Бланка) – по вкусу

Соль - по вкусу

Лимон – для подачи

Укроп, петрушка – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим все необходимые продукты для ухи из головы и хвоста семги по вышеперечисленному списку выше.

**Шаг 2**

Голову и хвост сёмги промываем, удаляем жабры, чтобы уха не горчила, и помещаем в кастрюлю с холодной водой. Доводим до кипения и снимаем пену.

**Шаг 3**

Добавляем одну очищенную морковь и одну промытую, но неочищенную луковицу, а также лавровый лист и перец горошком. Варим на слабом огне около 30-40 минут в зависимости от размера головы сёмги.

**Шаг 4**

Выключаем и процеживаем рыбный бульон через сито. Лук и морковь из бульона нам больше не понадобятся: они были нужны для аромата и цвета рыбного бульона. Голову и хвост сёмги помещаем в отдельную посуду.

**Шаг 5**

Картофель для ухи нарезаем кубиками и отправляем в рыбный бульон.

**Шаг 6**

Вторую морковь также нарезаем кубиками или кружками и отправляем в бульон. Варим на умеренном огне около 5 минут.

**Шаг 7**

Вторую головку репчатого лука очищаем и нарезаем полукольцами смоченным в холодной воде ножом. Обжариваем до золотистости на сковороде. Отправляем в кастрюлю.

**Шаг 8**

Голову и хвост семги разбираем, тщательно выбирая и удаляя косточки. Отправляем мясо рыбы в суп.

**Шаг 9**

Солим, добавляем сушеную зелень, универсальную приправу и провариваем уху ещё 5 минут.

**Шаг 10**

Уха из головы и хвоста семги готова. Разливаем по порционным тарелкам, посыпаем свежим укропом, петрушкой и украшаем ломтиком лимона.

Приятного аппетита!