**Рецепт классической финской ухи со сливками**

**Ингредиенты на кастрюлю в 4 л**

Красная рыба- филе (лосось, форель, сёмга, кета) – 700 г

Лук репчатый – 3 шт.

Морковь – 1-2 шт.

Картофель – 4 шт.

Масло сливочное – 50 г

Сливки 10% - 0,5 л

Укроп – небольшой пучок

Перец душистый горошком – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Лавровый лист – 2 шт.

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить финскую уху со сливками? Подготовим продукты. Для приготовления супа можно взять любую целую красную рыбу: сёмгу, форель, кету или лосось.

**Шаг 2**

Разделываем красную рыбу обычным способом: потрошим, очищаем от чешуи. Отрезаем голову и плавники. Разрезаем по хребту, снимаем кожу и удаляем хребет и кости. Маленькие косточки удобно удалять при помощи пинцета.

**Шаг 3**

Филе красной рыбы нарезаем на небольшие кусочки или квадратики равного размера и перекладываем на тарелку.

**Шаг 4**

Голову (жабры предварительно удаляем), хвост, хребет и плавники перекладываем в кастрюлю – они сделают уху по-фински яркого вкуса, а рыбный бульон насыщенным и полезным. Заливаем водой и варим после закипания 20 минут. Охлаждаем, процеживаем.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем и нарезаем тонким кольцами. По желанию можно добавить лук-порей, как это делают финны.

**Шаг 6**

В кастрюлю, в которой будем варить уху, наливаем растительное масло и добавляем сливочное для яркости вкуса.

**Шаг 7**

Перекладываем в кастрюлю нарезанный репчатый лук и обжариваем на среднем огне до мягкости, постоянно помешивая.

**Шаг 8**

Морковь очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Отправляем к луку и всё опять перемешиваем. Жарим вместе 2 минуты до мягкости.

**Шаг 9**

Вливаем приготовленный и процеженный рыбный бульон. Даём закипеть и кладём душистый перец горошком, лавровый лист для аромата. Даём прокипеть под закрытой крышкой 10 минут и вынимаем специи обратно шумовкой.

**Шаг 10**

Картофель очищаем и нарезаем на средние или крупные кубики. Он придаст сытости финской ухе. Отправляем в кастрюлю.

**Шаг 11**

Даём супу закипеть, добавляем соль, молотый перец и убавляем огонь до минимума. Закрываем крышкой и варим 15 минут на слабом огне до полного приготовления картофеля.

**Шаг 12**

Вливаем в уху сливки. Чем больше процент жирности в них – тем вкуснее получается суп. Именно сливки задают характер и текстуру всей финской ухе.

**Шаг 13**

Снова даём закипеть и добавляем для аромата нашинкованный мелко укроп. Хорошо перемешиваем.

**Шаг 14**

Отправляем в суп кусочки красной рыбы и провариваем буквально – 2-3 минуты. Снимаем с огня.

**Шаг 15**

Финская уха со сливками приготовлена. Разливаем по порционным тарелкам и подаём.

**Шаг 16**

Насыщенный сливочный рыбный бульон и союз ингредиентов делают рыбный суп Лохикейтто неповторимо вкусным и ароматным.

Приятного аппетита!