

Охотничья уха

Вам понадобится

Рыба речная (судак, щука, окунь)	500 г
Лук репчатый	150 г
Морковь	200 г
Картофель	600 г
Вода	1,5 л
Перец горошком, лавровый лист, соль	по вкусу
Копченая горбуша (или скумбрия)	по вкусу

Приготовление

- 1 Рыбу очистить и промыть, при необходимости сделать филе или оставить на костях для более наваристого бульона. Лук, морковь и картофель нарезать кубиком.
- 2 В чашу мультиварки выложить рыбу, нарезанные лук, морковь, картофель. Добавить перец горошком, лавровый лист и соль. Залить водой.
- 3 Установить программу СУП, время приготовления 1 час. За 5 минут до готовности положить в суп кусочек копченой рыбы, чтобы получить аромат, но избежать «забитого» вкуса. В конце приготовления аккуратно вынуть рыбу и кости, если они есть. Филе можно вернуть в суп кусочками.