

Уха по-фински

Вам понадобится

Суповой набор из форели	1 кг
Форель	700 г
Морковь	230 г
Укроп	15 г
Лук репчатый	340 г
Лавровый лист	2 шт
Картофель	660 г
Сливки 20%	350 мл
Вода	2 л
Масло растительное	30 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1

В чашу мультиварки выложить суповой рыбный набор и залить водой. Установить программу СУП, время приготовления 2 часа. Затем процедить бульон и отставить в сторону.

2

Укром измельчить, нарезать морковь и лук мелким кубиком, картофель и форель – средним.

3 В чашу мультиварки налить растительное масло и установить программу ЖАРКА, время приготовления 20 минут. После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук, морковь. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Далее выложить в чашу нарезанный картофель и залить бульоном. Установить программу СУП, время приготовления 1 час. За 15 минут до окончания приготовления добавить в суп форель и лавровый лист, а за 5 минут до окончания приготовления добавить сливки и укроп, перемешать.

Уха по-фински