

27 июня

Сварим уху ко дню рыболовства? Рецепты классической и финской ухи

Уха, сваренная в котелке на костре, обладает особым вкусом, поэтому, как ее не вари, испортить практически невозможно. А вот домашняя уха — дело другое, тут уже хозяйке нужно постараться, чтобы суп получился наваристым и вкусным. Мы предлагаем попробовать два простых рецепта с сайта [Daily-menu.ru](#), которые получаются даже у начинающих хозяек.

Уха из красной рыбы



Фото: по лицензии shutterstock

Потребуется:

- 2,5 л воды,

- 800 граммов картофеля,
- 400 граммов форели, кеты, горбуши или другой красной рыбы,
- 1 морковь,
- 1 головка репчатого лука,
- кусочек сливочного масла,
- соль, укроп, перец черный горошек, лавровый лист.

Приготовление:

1. Картофель почистить, нарезать кубиками.
2. Морковь почистить, натереть на терке.
3. Лук почистить, мелко нарезать, укроп измельчить.
4. Налить воду в кастрюлю, поставить на огонь, и после ее закипания положить морковь и картофель, варить около 15 минут до полуготовности картофеля. Как только вода с овощами закипит, можно добавлять рыбу.
5. Рыбу промыть, почистить, нарезать на ломтики, отправить в кастрюлю, варить на медленном огне после закипания 15 минут.
6. Обжарить лук на сливочном масле, добавить в уху за 5 минут до окончания варки.
7. Добавить лавровый лист и перец горошком, посолить по вкусу.
8. После того, как уха будет готова, дать ей настояться в течение 10 минут, при подаче посыпать зеленью.

Финская уха



Фото: по лицензии depositphotos

Потребуется:

- 1 л воды,
- 500 граммов семги,
- 200 граммов картофеля,
- 200 мл сливок 10% жирности,

- 1 головка репчатого лука,
- 1 морковь,
- лук зеленый, укроп,
- соль, перец черный горошек, лавровый лист.

Приготовление:

1. Рыбу промыть, целиком поместить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить лавровый лист, соль и перец горошком.
2. Отварить почти до готовности, разобрать на филе, бульон процедить в другую кастрюлю.
3. Картофель почистить, нарезать кубиками.
4. Морковь почистить, натереть на терке.
5. Почистить, измельчить лук, потомить в сковороде 3 минуты.
6. Бульон довести до кипения, положить овощи, варить на медленном огне 15 минут, туда же отправить рыбу, варить 5 минут, затем влить сливки, еще раз довести до кипения.
7. Готовое блюдо при подаче посыпать зеленым луком и зеленью.

Приятного аппетита!



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>