**Рецепт вкусного супа из консервированной горбуши**

**Ингредиенты**

Консервированная горбуша – 1 банка (240 г)

Вода – 1,5-2 литра

Пшено – 2 ст. л. (40-50 г)

Репчатый лук – 1 шт. (100 г)

Морковь – 1 шт. (100 г)

Картофель – 3-4 шт. (300-400 г)

Растительное масло – 2-3 ст. л.

Лавровы лист – 1-2 шт.

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Укроп, петрушка – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусный суп из консервированной горбуши? Подготовим продукты. Рыбу для супа можно взять как в собственном соку, так и в масле.

**Шаг 2**

Пшено заливаем кипятком, чтобы удалить возможную горечь, и оставляем на 10 минут. Затем откидываем на сито и промываем.

**Шаг 3**

Приготовим овощную пассеровку. В кастрюлю с толстым дном, в которой будем готовить суп, вливаем растительное масло и разогреваем.

**Шаг 4**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Обжариваем сразу в кастрюле до прозрачности.

**Шаг 5**

Очищенную морковь натираем на крупной или средней тёрке. Отправляем к луку и обжариваем вместе до мягкости моркови.

**Шаг 6**

Картофель очищаем и нарезаем небольшими брусочками, кубиками или ломтиками. Отправляем в кастрюлю к овощам и заливаем кипятком.

**Шаг 7**

Добавляем промытое пшено и слегка подсаливаем, учитывая то, что консервы уже солёные.

**Шаг 8**

Доводим суп до кипения, убавляем огонь и накрываем крышкой. Варим 15 минут до готовности пшена и картофеля.

**Шаг 9**

Консервированную горбушу разделяем на небольшие кусочки при помощи вилок, удаляем косточки и отправляем в кастрюлю вместе с соком из банки.

**Шаг 10**

Доводим суп до кипения, для аромата добавляем лавровый лист, чёрный молотый перец и зелень. Варим на слабом огне 5 минут и выключаем плиту.

**Шаг 11**

Даём настоятся 10-15 минут и разливаем по тарелкам. При подаче посыпаем зеленью.

**Шаг 12**

Дегустируем. Рыбный суп из консервированной горбуши получился очень вкусный, ароматный, а готовился быстро.

Приятного аппетита!