**Рецепт финского рыбного супа с лососем и сливками**

**Ингредиенты**

Вода - 2-2,5 литра

Лосось - 1-1,5 кг

Картофель - 400-500 г

Лук репчатый - 100-200 г (1-2 шт.)

Морковь - 70-100 г (1 шт.)

Сливки 10-20% - 250-300 г

Сливочное масло - 20 г

Растительное масло - 10 г

Перец чёрный горошком – 7-8 шт.

Лавровый лист - 2 шт.

Соль - 15-20 г

Укроп - пучок

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить финский рыбный суп с лососем и сливками Лохикейто? Подготовим продукты и сначала разделаем рыбу.

**Шаг 2**

Моем её, чистим, начиная с хвоста, разрезаем брюшко, удаляем внутренности и хорошо промываем под проточной водой.

**Шаг 3**

Отрезаем голову и разделываем лосось на 2 филе по хребту. Оставшиеся кости, особенно мелкие, удобно удалить при помощи пинцета.

**Шаг 4**

Отправляем в кастрюлю голову, хвост, плавники и хребет. Заливаем водой (2-2,5 литра) и ставим на сильный огонь. Как только начнёт закипать, снижаем огонь до слабого, и удаляем пену.

**Шаг 5**

Для насыщенного вкуса и аромата добавляем в рыбный бульон стебли укропа, перец горошком и лавровый лист. Варим 25-30 минут.

**Шаг 6**

Овощи для супа (репчатый лук, морковь и картошку) чистим, моем и очищаем. Лук и морковь нарезаем мелким кубиком, а картофель – кубиком со стороной 1-1,5 см.

**Шаг 7**

Такими же крупными кубиками, как и картошку, нарезаем филе лосося.

**Шаг 8**

Готовый рыбный бульон процеживаем через сито и подготовим большую кастрюлю для варки с толстым дном объёмом не менее 3,5 л.

**Шаг 9**

Отправляем в неё растительное масло и сливочное масло. Сначала обжариваем репчатый лук. Когда он позолотится, добавляем морковь и обжариваем вместе 3 минуты.

**Шаг 10**

Перекладываем в кастрюлю картофель и заливаем все овощи процеженным бульоном.

**Шаг 11**

Как только бульон закипит, засекаем 10-15 минут, затем проверяем картошку. Она должна быть доведена до полуготовности.

**Шаг 12**

Перекладываем в кастрюлю кусочки лосося и солим.

**Шаг 13**

Вливаем сливки и провариваем ещё 5-7 минут.

**Шаг 14**

Финский рыбный суп с лососем и сливками приготовлен. Наливаем в порционные тарелки и посыпаем зеленью. Он получился очень вкусный, насыщенный, ароматный, с нежным сливочным вкусом и тающей во рту рыбой.

Приятного аппетита!