Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Сливочный суп с лососем

18 августа 2014 13:23 · https://open-cook.ru/recipes/slivochnyj-sup-s-lososem



Недавно директор Ильи Николаевича приглашал меня в гости на свой мастер-класс по северной кухне. Одним из блюд был сливочный суп с лососем. Такой суп мы ели впервые в жизни, хотя слышали и читали о нем и его вариациях достаточно много. На вкус он оказался очень хорош, прекрасный такой сытный суп. И готовится довольно легко и просто.

Да, мы готовили огромную кастрюлю, но вам я дам количество ингредиентов для кастрюли меньшего объема.

Примерно на 1,5 л супа:

- 250 гр картошки
- 80 гр лука репчатого
- 100 мл сливок 10-11 %
- 150-200 гр красной рыбы с костями, лосося или семги (лучше использовать мясо вместе с плавниками, хвостом и т.д., можно и с кожей, если предварительно избавить ее от чешуи)
- соль по вкусу (примерно 1/4 ч.л.)
- 2-3 горошины зеленого перца (фото см ниже)



Лук нужно ОЧЕНЬ мелко нарезать.



На дно кастрюли сложить лук и горошины перца.



Картофель нарезать небольшими кубиками, уложить его поверх лука.



Чуть утрамбовать картошку, чтобы легла поверх лука ровным слоем.



Третьим слоем кладем рыбу с костями.



Соль растворяем в небольшом количестве воды.



Аккуратно вливаем соленую воду в кастрюлю, доливаем дополнительной водой так, чтобы покрыть рыбу.



Варим на медленном огне, чтобы суп лишь слегка кипел, т.е. если на моей плите 6 режимов, то варю на 3, если кипеть будет сильно, то все содержимое перемешается, а этого не следует допускать. Накипь снимать шумовкой или ложкой.



Время варки я вам не скажу, потому что не засекала, но где-то около часа нужно. Когда картошка будет готова (осторожно попробовать ее), вынуть куски рыбы, отделить мясо с костей и вернуть его в кастрюлю. Кости можно выкинуть.



Влить в кастрюлю сливки и дать супу закипеть, потомить на медленном огне еще минуты 3-5.



Подавать можно сразу или позже, при желании добавить измельченную зелень. укроп, например.



Этот суп – отличный вариант для согревания в холодную погоду. Надеюсь, что вам он понравится так же, как и нам.



Приятного аппетита!