

## Рецепт ухи из муксуна

Традиционная уха народов Севера готовится очень легко, для нее понадобится минимальный набор продуктов, **картофель здесь не используется**. Обычно суп готовят из обрезков, которые получились при разделке рыбы, но и кусочки филе в блюде тоже присутствуют.

Рецепт ухи от томичей и эвенков таков:

- в кастрюлю закладывают рыбу, в том числе и голову с плавниками, оставшиеся после разделки тушки;
- заливают достаточным количеством холодной воды и отправляют на огонь;
- сразу же закладывают специи и пряности, подобранные по вкусу;
- доводят до кипения, снимают пену;
- варят на среднем огне до готовности рыбы.

Ухе дают настояться около 20-30 минут и лишь затем разливают по тарелкам и приправляют свежей рубленой зеленью.

Более сытный вариант подразумевает использование картофеля, моркови и лука, а также ароматных корней петрушки, сельдерея.

Узнайте секреты супов:

- Добавление яичной скорлупы позволит сварить прозрачный бульон. Перед закладыванием овощей его надо процедить.
- Пересоленный суп легко спасти с помощью сахара. Положить на ложку кусочек рафинада и опустить в бульон, пока сахар не начнет таять.
- Вареная зелень выглядит некрасиво и не несет ценности, поэтому петрушку, укроп или базилик добавляют перед подачей.
- Для густоты часто рекомендуют использовать муку, но предварительно ее следует обжарить на сухой сковороде, иначе образуются комочки.

Рекомендуем:

[Лещ в духовке](#)

[Суп из рыбных консервов](#)

Все рецепты приготовления : [Муксун: как приготовить и поймать трофей](#)

Присоединяйтесь к нам:

[FaceBook](#)

[В Контакте](#)

[Одноклассники](#)

[YouTube](#)