

## Сборная рыбная солянка

### Ингредиенты

- Карп - речной весом около 1 кг
- Рак - речной 7-8 шт (или креветки)
- Корень - белый (например петрушки или хрена)
- Морковь - 1 шт
- Лавровый лист - 2 шт
- Черный перец - несколько горошин
- Вода - холодная 3 л
- Лук - 3-4 шт небольшие
- Сливочное масло - 70 г
- Помидоры - спелые 2-3 шт (или 3 ст. л. томатной пасты)
- Огурец - соленый 3 шт
- Грибы - соленые или маринованные 150 г
- Рассол - огуречный или капустный, 1 стакан
- Оливки - без косточек
- Сёмга - 200 г филе
- Соль - (по вкусу)
- Зелень - рубленая 4 ст.л



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Для основного рыбного бульона карпа необходимо очистить и выпотрошить, а затем разделить на большие куски, включая голову, освобожденную от жабер. Раков предварительно опустить на 2-3 минуты в кипящую воду, чтобы они покраснели, затем выловить и остудить. Отрезать хвостик («раковую шейку»), извлечь мякоть и отложить в сторону. Панцирь без внутренностей, лапки и клешни сложить в кастрюлю. Добавить разделанного карпа, корень, морковь, лавровый лист, горошины черного перца и залить 3 литрами холодной воды. Кастрюлю поставить на огонь, довести до кипения, несколько раз сняв пену и оставить вариться при медленном кипении почти на час.

2

В слегка разогретой сковороде распутить сливочное масло. Лук нарезать кольцами и пассеровать в масле, пока он не станет полупрозрачным. Помидоры очистить и мелко нарезать. Добавить к луку и продолжить пассеровать еще 7-10 минут. Отставить сковороду в сторону.

3

Соленые огурцы очистить от шкурки и порезать небольшими кубиками. Грибы измельчить.

4

Из бульона достать коренья, панцири раков и кусочки рыбы. Далее они уже не пригодятся. Бульон процедить, чтобы удалить мелкие кости. Отдельно вскипятить стакан рассола, разведенного половником бульона, и влить в бульон.

5

Довести бульона до слабого кипения и добавить в него спассерованный с помидорами лук. Дать повариться 10-15 минут и добавить нарезанные огурцы и грибы.

6

Еще через 15 минут добавить мелко порезанные раковые шейки и оливки. Следом добавить филе сёмги, нарезанное небольшими ломтиками.

7

Минут через 5 попробовать суп на соль, выправить на свой вкус. Добавить зелень и дать настояться 20-25 минут.

Приятного вам аппетита :)