

Уха из мойвы

10 шт. мойвы, 3 картофелины, 1 луковица, 1 чайная ложка сливочного масла, перец горошком, лавровый лист, соль – по вкусу.

Мойву разделать, промыть, голову отрезать. Положить рыбу в кастрюлю, залить водой и довести до кипения.

Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, дольки картофеля. Ваприть на слабом огне 10-15 минут. Затем посолить, поперчить, добавить лавровый лист.

Перед подачей на стол заправить ложкой сливочного масла.

Андрей МЕЛЕШКИН, г.

Рязань