

# Суп «Утро китайского рыбака»

Хочется предложить вам попробовать приготовить очень вкусный рыбный суп с фрикадельками – и аппетитно, и привлекательно, и почётно. Мужчина поймал рыбу и отведал из неё блюдо – это вдохновляет хоть русского, хоть китайца!



**0,5 кг филе щуки или другой речной рыбы, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 картофелины, 1 яйцо, 1/3 стакана пшена, лавровый лист, перец горошком, соль, зелень.**

В кипящую подсоленную воду положить промытое, замоченное на ночь пшено, нарезанные соломкой картофель и морковь, измельченный лук. Варить 15 минут.

**Приготовление фрикаделек:** рыбное филе дважды пропустить через мясорубку, посолить, добавить яйцо и мокрыми руками сформовать фрикадельки размером с грецкий орех.

Добавить в суп лавровый лист, перец, фрикадельки и варить, помешивая, до готовности. При подаче посыпать рубленой зеленью.