



*На 4 порції: 2 л води, голова риби, потрухи, ікра або молочка, 150г різних овочів, 30г цибулі, 20г вершкового масла, 30г борошна, 50мл молока, але можна і вершків, 30г борошна, 1 жовток, перець горошком, зелень петрушки, сіль.*

У холодну воду покласти очищену голову риби, потрухи або шматки [риби](#), цибулю, всипати трохи солі та перцю. Все потрібно варити близько 15 хвилин. Окремо відварити ікру або молочка разом з овочами, нарізаними тонкими скибочками. Як тільки овочі пом'якшають, треба додати борошняну заправку, проціджений відвар риби, нарізані шматки риби і м'яса з голови. Ікру або молочко добре розмішати. У готовий [суп](#) додати трохи вершків або молока, в яких розмішаний жовток. Посолити і всипати нарізану петрушку. Подавати з підсмаженою булочкою.

Також читайте: [Російський суп](#) та [Сербський рибний суп](#)