

Вот мини-рецепт блюда:

Ингредиенты: стерлядь, форель речная, судак (все по 200 граммов), картофель (3 шт.), морковь (1 шт.), лук (белый, красный, репчатый - по штуке), зелень.

Варим бульон из форели с добавлением моркови, лука репчатого. Бульон процеживаем и добавляем стерлядь, судака. Доводим до кипения, варим 5-7- минут, закладываем картофель нарезанный шато (шариками), а так же морковь. Доводим до готовности, в конце добавляем зелень.

Что же касается самого праздника, то там люди не скучали. Помимо дегустации всех приготавливаемых супом, горожане могли послушать балалайки, на которых играли симпатичные девушки, оценить вокальные данные одного их участников конкурса, а еще понаблюдать за различными костюмированными шоу. Фото с праздника ниже.





[Полный текст статьи по следующей ссылке.](#)