Гороховая каша с плавленым сыром!

Что нужно:

- горох - 700-800 г;
- морковь - 1-2 шт;
- укроп - 1 пучок;
- плавленый сыр - 400 г;
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем все наши ингредиенты (горох, предварительно, поставьте на ночь замачиваться в холодной воде, или хотя бы часа на 4);
2. Промываем хорошенько горох, заливаем холодной водой и ставим на плиту. Варим 1 час 25 минут на среднем огне;
3. Добавляем натёртую на крупной тёрке морковь (можете сначала её слегка обжарить, но я делаю более диетический вариант и добавляю её так) и варим ещё 5 минут;
4. Солим, перчим и добавляем любимые специи;
5. Добавляем мелко порубленный укроп, перемешиваем и выключаем огонь;
6. Добавляем плавленый сыр и снова перемешиваем. Готово, приятного вам аппетита!