

# Картофельный суп-пюре с грудинкой



Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- варёно-копчёная грудинка - 900 г;
- сливки 20% - 150 мл;
- морковь - 4-5 шт;
- репчатый лук - 2 шт (не крупные);
- укроп - 1 пучок;
- оливковое масло - 1,5 ст. л.;
- аджика - буквально пол чайной ложки;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем картофель в подсоленной воде 20 минут.
3. Растапливаем сковороду с оливковым маслом.
4. Добавляем туда морковь, солим и обжариваем её пару минут.
5. Туда же добавляем нарезанный лук, перемешиваем и обжариваем всё ещё минут 8. Нарезка может быть любая, так как потом мы всё равно будем суп блендировать.
6. Добавляем к моркови аджику, тщательно перемешиваем и выключаем огонь.
7. Перекладываем морковь к картофелю, всё перемешиваем.
8. Укроп мелко нарезаем.
9. Затем вливаем сливки, солим, перчим и всыпаем любимую специю. Снова тщательно перемешиваем.
10. Выключаем огонь. Всыпаем укроп и блендируем суп до полной однородности.
11. Грудинку нарезаем брусочками.
12. Суп снова ставим на плиту, включаем огонь на средний, добавляем к нему нашу грудинку, перемешиваем, томим буквально пару минут и выключаем плиту.