Сливочный суп с грибочками и плавленным сыром

Что нужно:

- шампиньоны - 600 г;
- сливочный плавленный сыр - 400 г;
- сливки 20 % - 100 г;
- картофелины - 4-5 шт;
- кабачок - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- укроп и зелёный лук - по 1 небольшому пучку;
- чеснок - 4 зубчика;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим, нарезаем и отвариваем в подсоленной воде 10 минут.
3. Затем добавляем туда же нарезанные морковь и кабачок (мелко можно их не нарезать, так как потом всё-равно будем блендировать).
4. Затем сливаем немного воды, снова солим и пюрируем блендером.
5. Снова ставим кастрюлю на огонь (средний). Не смотрите, что пока выглядит жидковато. Всё будет ещё доходить и томиться. Закладываем в кастрюлю плавленный сыр, вливаем сливки и тщательно перемешиваем.
6. Перчим и всыпаем любимую специю. Снова перемешиваем.
7. Шампиньоны нарезаем тонкими ломтиками.
8. Добавляем их в суп и варим ещё 10 минут.
9. Закладываем мелко порубленную зелень и снова немного солим.
10. Перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.