Сырный ароматный супчик

Что нужно:

- Плавленный сыр - 600 г;
- куриное филе - 1 кг;
- мелкая вермишель - 100 г;
- морковь - 1 шт;
- картофелина - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- укроп - 1 пучок;
- раст. масло - 1 ст. л.;
- соль, перец, ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим куриное филе (нарезав некрупными кусочками) 10 минут, затем бульон сливаем, заливаем новую воду, доводим до кипения и варим 40 минут.
3. На меленькой сковородочке обжариваем мелко нарезанный лук и натёртую морковь минут 10 на самом слабом огне. Не забудьте посолить.
4. Картофель нарезаем небольшими кусочками и забрасываем в суп.
5. Всыпаем верьмишельку в суп, добавляем растительное масло, солим и варим 10 минут.
6. Добавляем в суп нашу морковно-луковую обжарку, перемешиваем.
7. Добавляем мелко нарезанный укроп, перемешиваем.
8. Добавляем плавленный сыр, солим, перчим, всыпаем, по желанию, ваши любимые специи, тщательно перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите минут 15.