Сырный крем-суп "На скорую руку"

Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- куриное филе - 1 кг;
- плавленый сыр - 350-400 г;
- морковка - 1 шт;
- чеснок - 2 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе произвольно (в дальнейшем всё-равно будем блендировать).
3. Отвариваем мясо 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим на среднем огне 30 минут.
4. Картофель нарезаем произвольными кусочками и отправляем в суп. Варим ещё 10 минут.
5. Морковь нарезаем и также добавляем в суп, варим ещё 10 минут.
6. Добавляем плавленый сыр и хорошенько перемешиваем.
7. Всыпаем мелко порубленный укроп. Солим, перчим, добавляем приправу для курицы и перемешиваем.
8. Когда отвариваете мясо, не добавляйте слишком много воды. Я добавила многовато и мне было сложно блендировать. Хотя, в любом случае, справиться можно. И, соответственно, блендируем до абсолютно однородной консистенции.