

Сырный крем-суп с шампиньонами



Что нужно:

- плавленый сыр - 400 г;
- шампиньоны - 400 г;
- сливки 20 % - 200 г;
- картофель - 8 шт (не крупные);
- репчатый лук - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 3 зубчика;
- укроп и зел. лук - 1 пучок;
- сладкий красный перец - 1 шт;
- раст. масло - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим, нарезаем пополам и варим 10 минут.
3. В это время разогреваем сковородку и обжариваем на среднем огне, мелко нарезанный лук и истолчённый чеснок, до золотистого цвета. Солим. Затем отправляем к картофелю.
4. К картофелю добавляем нарезанную средними кусочками морковь.
5. Затем туда же закладываем (также крупно нарезанный) перец.
6. Далее отправляем шампиньоны, их можно не резать. Всё это варим ещё 10 минут.
7. Добавляем плавленый сыр.
8. Вливаем сливки и перемешиваем.
9. Хорошенько солим, перчим и добавляем растительное масло.
10. Закладываем зелень, также можно не резать, прямо целиком. Снова перемешиваем и выключаем огонь.
11. Блендерим до абсолютно однородной массы.