

Сырный крем-суп с сухариками



Что нужно:

- творожный сыр (у меня с добавкой зелень-чеснок) - 600-700 г;
- картофель - 1 кг;
- лук репчатый - 1 шт;
- морковь - 4 шт;
- чеснок - 2 зубчика;
- сливочное масло 150 г;
- соль, перец, приправа для картофеля - по вкусу;
- сухарики - для подачи.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим и нарезаем на 4 части.
3. Морковь чистим нарезаем крупными кусками.
4. Лук нарезаем пополам, чеснок чистим и оставляем, как есть.
5. Варим наши овощи 20-30 минут в подсоленной воде.
6. Затем блендируем их до однородного состояния.
7. Далее добавляем по чуть-чуть наш сыр, хорошенько всё перемешивая.
8. Затем закладываем сливочное масло и перемешиваем до полного растворения.
9. Хорошенько солим, перчим, всыпаем приправу для картофеля.
10. Снова всё тщательно перемешиваем.
11. Я, при подаче, посыпаю немного сухой петрушкой. Если у вас сухой зелени нет, ничего страшного, пропустите этот шаг.
12. И обязательно, не заранее, а только при подаче, в каждую тарелочку насыпаем немного сухариков.