

Сырный суп с копчёными колбасками



Что нужно:

- копчёные колбаски - 800 г;
- плавленый сыр 450 г;
- картофель - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- зелёный лук - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем картофель не крупным кубиком и кидаем в кастрюлю с уже кипящей подсоленной водой. Варим 20 минут.
3. Обжариваем мелко нарезанный репчатый лук до лёгкой золотистости.
4. Затем добавляем натёртую морковь, перемешиваем, солим и обжариваем ещё пару минут.
5. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем и обжариваем ещё 1 минуту.
6. Колбаски нарезаем нетолстыми кружочками и отправляем к картофелю.
7. Добавляем в суп плавленый сыр и тщательно перемешиваем.
8. Затем добавляем мелко порезанный зелёный лук.
9. Добавляем в суп наши обжаренные лук, морковь и чеснок. Всё солим и перчим. Хорошенько перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.