

Сырный супчик с курицей



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- плавленый сыр (лучше Дружба) - 400 г;
- морковь - 1 шт;
- картофель - 4 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- сливочное масло - 40 г;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец и ваша любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем мясо произвольными небольшими кусочками.
3. Варим его 10 минут. Затем сливаем воду, вливаем новую, доводим до кипения и варим 30 минут.
4. Картофель чистим и нарезаем крупным кубиком. Закладываем в суп и варим ещё 20 минут.
5. Обжариваем лук до лёгкого золотистого цвета. Отправляем в суп.
6. Морковь натираем на крупной тёрке. Добавляем в суп.
7. Закладываем в суп наш плавленый сыр и тщательно перемешиваем.
8. Всыпаем мелко порубленный укроп.
9. Солим, перчим, добавляем, по желанию, любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите ещё минут 15.