

Куриный суп с рисом и сыром



На 100 грамм:
Калорийность: **131,39 ккал.**
Белки: **12,69 г.**
Жиры: **1,82 г.**
Углеводы: **16,02 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinyj-sup-s-risom-i-syrom/>

Ингредиенты:

- рис 5 ст. ложек
- картофель 2 штуки
- морковь 1 штука
- лук репчатый 1 штука
- зелень по вкусу
- чеснок 2 зубчика
- филе куриное 400 г
- сырок плавленый 2 штуки

Приготовление:

Залейте курицу водой, варите полчаса после закипания, нарежьте курицу ломтиками, добавьте рис, через некоторое время кружочки моркови, ломтики картофеля, нашинкованный лук.

Положите в суп курицу, варите до готовности картофеля, незадолго до готовности добавьте плавленый сыр, перемешайте, добавьте соль, чеснок и зелень.