

Лёгкий, тёплый, нежный суп



На 100 грамм:
Калорийность: **76.59 ккал.**
Белки: **4.62 г.**
Жиры: **3.95 г.**
Углеводы: **5.64 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/legkij-teplyj-nezhnyj-sup/>

Ингредиенты:

- вода 1 л
- сливочный плавленый сыр 100 г
- консервированная горбуша 1 банка
- любимая зелень
- картофель (почистить, помыть и нарезать) 1 шт
- пшено (промыть) 100 г
- соль
- перец
- сливочное масло 1 ст. л

Приготовление:

Наливаем в кастрюлю воду, кладем пшено и картофель, доводим до кипения и варим минут 15.

Разминаем плавленый сыр вилкой и опускаем в кастрюлю, помешивая.

Кусочки горбуши тоже отправляем в кастрюлю, солим, варим 5 минут, всыпаем нарезанную зелень, сливочное масло, выключаем.

Как настоится 15 минут, подавайте на стол.