

Простой сырный суп



На 100 грамм:
Калорийность: **29.38 ккал.**
Белки: **1.2 г.**
Жиры: **1.4 г.**
Углеводы: **3.01 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/prostoj-syrnyj-sup/>

Ингредиенты:

- 1,5 штуки плавленого сырка (берите проверенный, ведь от его вкуса зависит весь супчик)
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 4 средних картофелин
- 2 л воды

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать небольшими кусочками и положить вариться.
Морковь натереть, лук мелко порезать, потушить на раст. масле (1 чайная ложка).
Положить к картофелю морковь с луком, сыр порезать кубиками и тоже кинуть в кастрюлю.
Размешивать суп, пока сырки полностью не разойдутся в кипятке. Посолить по вкусу. Варить в течении 30 мин.
Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью. В суп можно добавить грибы, креветки, сладкий перец и т.д.