Суп из плавленного сырка

На 100 грамм:
Калорийность: **37,2 ккал.**
Белки: **1,48 г.**
Жиры: **1,86 г.**
Углеводы: **3,66 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/sup-iz-plavlennogo-syrka/

Ингредиенты:
- плавленные сырки 1,5 штуки (лучше если на них написано для супа)
- 1/2 большой моркови
- 1/2 большой луковицы
- 1ч.л. растительного масла
- картофель 4 средние штуки
- 1.5 литра воды

Приготовление:
Почистить картошку, нарезать небольшими кусочками и положить варится в отмеренные 1,5 литра воды.
Морковь натереть на крупной терке, лук порезать кубиками. Потушить их на антипригарной сковороде на растительном масле 5 минут.
Положить к картофелю морковь с луком, сыр порезать кусочками и тоже кинуть в кастрюлю к картофелю. Мешать, пока сырки не разойдутся в кипятке. Посолить по вкусу. Варить в течение 30 минут.