Суп с сыром и зеленым горошком

На 100 грамм:
Калорийность: **110,82 ккал.**
Белки: **8,33 г.**
Жиры: **4,29 г.**
Углеводы: **10,11 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/sup-s-syrom-i-zelenym-goroshkom/

Ингредиенты:
- на 2,5 л. воды
- 2 куриных окорочка
- 3-4 средние картошки
- 1 морковка
- 400 гр. замороженного горошка
- 100 гр. замороженной кукурузы
- 2 плавленых сырка
- приправа
- 3-4 горошины душистого перца

Приготовление:
Заранее кладём в морозилку сырки, чтобы их можно было потом натереть на тёрке.
Отвариваем до готовности окорочка, вынимаем их, остужаем и отделяем мясо от костей.
В бульон кладём порезанную брусочками картошку и натёртую на средней тёрке морковь.
Варим 10 минут.
Добавляем натёртые сырки, хорошенько размешиваем.
Добавляем горох, кукурузу, перец, приправу. Если нужно, подсаливаем. Варим до готовности картошки.
За несколько минут до готовности, добавляем куриное мясо.