

Сырный суп с фрикадельками



На 100 грамм:
Калорийность: **71,8 ккал.**
Белки: **3,7 г.**
Жиры: **3,9 г.**
Углеводы: **5,6 г.**

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

Можно приготовить классический суп с фрикадельками в мультиварке, а можно поэкспериментировать и приготовить что-то новенькое. Мы решили добавить в классический суп плавленый сыр, придав тем самым супу насыщенный, сливочный вкус, который отлично сочетается с мясными шариками. Это очень лёгкий и вкусный суп на каждый день!

Ингредиенты:

- фарш - 150 гр
- картофель - 2 шт
- лук репчатый - 1 шт
- морковь - 1 шт
- сыр плавленый - 180 гр
- чеснок - 2 зуб
- лавровый лист - 2 шт
- соль (по вкусу) - 5 гр
- перец чёрный молотый (по вкусу) - 5 гр
- вода - 1 л
- масло подсолнечное - 1 ст.л
- петрушка (по вкусу) - 15 гр

Приготовление:

Лук и морковь почистить. Лук нашинковать мелко, а морковь натереть на крупной терке. В мультиварку немного налить масла, включить в режиме «жарка» и обжарить лук с морковкой до золотистого цвета лука.

Из фарша слепить фрикадельки.

Картофель нарезать некрупными кубиками, а чеснок измельчить ножом.

Плавленый сыр нарезать кубиками.

Как только морковь и лук поджарились, добавить к ним картофель и фрикадельки, налить воды, добавить перец и лавровый лист.

Поставить режим «варка», на 30 минут.

По истечению времени посолить и добавить сыр, укроп, чеснок. Помешать суп до полного расплавления сыра и поставить в режим «варка» ещё на 10 минут.