

# Сырный суп с курицей



На 100 грамм:  
Калорийность: **48,12 ккал.**  
Белки: **3,23 г.**  
Жиры: **2,27 г.**  
Углеводы: **3,75 г.**

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

## Ингредиенты:

- филе куриной грудки - 1 шт
- морковь - 1 шт
- картофель - 5 шт
- сыр плавленый - 100 грамм
- вода - 2 литра
- масло оливковое - 3 ст.л
- лавровый лист - 1 шт
- соль, перец - по вкусу
- зелень - по вкусу

## Приготовление:

Иногда из обычных продуктов можно приготовить необычное и интересное блюдо. суп с курицей и сыром относится именно к таким блюдам. он получается с ярким, насыщенным вкусом, легким и в то же время вполне сытным. и он прекрасно согревает в холодный период года.

Нарезать морковь небольшими кубиками. картофель нарезать небольшими кубиками. филе куриной грудки нарезать кусочками среднего размера. обжарить нарезанное филе на оливковом масле в течение 7 минут. в кастрюлю налить воду, поместить в нее нарезанные морковь с картофелем и варить 20 минут. затем добавить к ним обжаренное филе. варить 10 минут.

Добавить лавровый лист, соль и перец. когда суп будет почти готов, опустить в кастрюлю плавленые сырки. как следует размешать, чтобы сырки все разошлись в супе и не образовали комочков. когда суп будет почти готов, добавить мелко нарезанную зелень. проварить 5 минут и выключить огонь. вкуснейший сырный суп с курицей готов, можно подавать к столу.