

# Сырный суп с шампиньонами и сухариками



На 100 грамм:  
Калорийность: **50,36 ккал.**  
Белки: **2,46 г.**  
Жиры: **3,31 г.**  
Углеводы: **3,02 г.**

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

## Ингредиенты:

- шампиньоны свежие 500 г
- лук репчатый 1 головка
- петрушка по вкусу
- масло оливковое 50 г
- вода 1,5 л
- батон по вкусу
- соль по вкусу
- сыр плавленый 200 г

## Приготовление:

Разогреваем сковороду, наливаем на нее немного оливкового масла. Кладем мелко нарезанный лук, оставляем на пару минут.

Далее добавляем крупно нарезанные шампиньоны. Готовим 15-20 минут на медленном огне. Добавляем соль по вкусу.

В это время, наливаем в кастрюлю 1,5 литра воды, доводим до кипения и растворяем в ней плавленый сыр, постоянно помешивая. Доводим до кипения и ждем 2-3 минуты.

Готовые шампиньоны перекладываем в кастрюлю с сырным бульоном и даем повариться еще 2-3 минуты на медленном огне. Можно также добавить еще соли, т.к. сырный бульон сам по себе пресноват. Снимаем с огня.

В это время нарезаем петрушку. Ее можно добавить сразу в кастрюлю или индивидуально в тарелки. Также к этому супу хорошо подойдут сухарики из свежего батона.

Для сухариков нарезаем кубиками батон, кладем на смазанный оливковым маслом противень или сковороду, ставим на 5-7 минут в разогретую духовку (200 градусов), после чего

вынимаем и подаем к столу вместе с супом. Сухарики добавляем индивидуально в тарелки.