

# Сырный суп с вешенками



На 100 грамм:  
Калорийность: **62,31 ккал.**  
Белки: **1,96 г.**  
Жиры: **4,76 г.**  
Углеводы: **2,89 г.**

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

## Ингредиенты:

- сыр плавленый - 300-350 г
- грибы вешенки - 500 г
- лук-порей - 1 стебель
- зелень укропа - 1 пучок
- зелёный лук - 1 пучок
- паприка - 1-2 ст. ложки
- вода или бульон - 1-1.2 литра
- масло растительное или топленое - немного
- специи

## Приготовление:

Лук-порей разрезать пополам, а затем тонко нашинковать. При желании лук-порей можно заменить луковицей обычного или белого лука. Пассировать на масле минут 5, затем добавить нарезанные грибы и готовить все вместе минут 10 под крышкой.

Сыр лучше предварительно слегка подморозить, затем натереть на терке и добавить в кипящую воду или бульон. Постоянно мешать суп, пока весь сыр расплавится. При этом нагрев супа должен быть максимальным. Можно не натирать сыр на тёрке, разломить его на кусочки.

Измельчить зелень укропа и добавить в суп вместе с готовыми грибами и луком-пореем, специями, довести суп до кипения, убавить нагрев и готовить минуты 3. Затем выключить и оставить так минут на 15.

Подать сырный суп с зеленым луком.