

Суп-крем «Сырный»

Автор: Jaxa

08.06.2010 19:14 - Обновлено 18.06.2010 19:42



Легкий и вкусный «Суп-крем сырный» обогащен витаминами и минералами, которые помогают противостоять стрессам и болезням, поддерживают хорошее самочувствие и настроение в течение дня.

Требуемые ингредиенты

- 3 куриных голени
- 5 картофелин
- 1/2ст.10% сливок
- 200г. плавленого сыра
- 1 луковица
- морковь
- соль и приправа по вкусу

Сварить бульон из курицы, процедить, спассеровать, на сковороде мелко нарезанный лук и натертую морковь, положить в бульон. Картофель отварить, сделать пюре с добавлением сливок. Куриное мясо разделить на волокна, все положить в бульон. Сливки нагреть, растворить в них плавленый сыр, вылить в суп. Варить пока не закипит, снять пену и выключить.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}