Сырный суп с куриным филе

OsThemes · 12.08.2023



Время готовки

70 минут

Сложность

Средне

Серверовка

5

Описание

Многие из нас любят суп с добавлением плавленого сыра за его неповторимо-нежный сливочный вкус. Сытный, ароматный, с нежным сливочным вкусом! Сырный суп с курицей и плавленым сыром варится очень быстро и получается невероятно вкусным! Вы можете изменять его вкус, добавляя сырки с разными добавками. Независимо от того, указано количество воды для супа в рецепте или нет, лучше всего ориентироваться на собственные предпочтения (густой или более жидкий суп вы любите), а также на размер своей кастрюли и продукты, взятые для приготовления. Не забывайте, что у автора свой взгляд на количество мяса, картофеля, крупы и других ингредиентов в супе, который может не совпасть с вашим. На практике это означает, что если вы готовите в первый раз, не стоит варить сразу целую кастрюлю. Сделайте суп для дегустации - на одного-двух человек. Для этого уменьшите количество всех ингредиентов по рецепту до 1-2 порций, а количество воды возьмите из расчёта: от одного стакана на порцию - если суп планируется очень густой, до 1,5-2 стаканов - если более жидкий. Не забудьте учесть, что часть жидкости в процессе приготовления выкипит. Продегустировав небольшую порцию супа, вы сможете отрегулировать как количество жидкости, так и пропорции ингредиентов по вашему вкусу. В дальнейшем, как и большинство опытных хозяек, вы сможете наливать воду для супа и закладывать ингредиенты “на глазок”.

Ингредиенты

- Куриное филе 500 гр.
- Вода 2 л.
- Картошка 500 гр.
- Рис 50 гр.
- Плавленый сыр 200 гр.
- Морковь 1 шт.
- Лук 1 шт.
- Лавровый лист 1 шт.
- Сливочное масло 1 ст. ложка
- Перец черный молотый по вкусу
- Соль по вкусу
- Зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) по вкусу

Способ приготовления

1. В кастрюле вскипятите воду выложите промытое куриное филе, лавровый лист, соль и перец. Варите на среднем огне снимая пену 25 минут. Количество воды можете брать по своему вкусу в зависимости от желаемой густоты супа. Но учитывайте что часть воды выкипит при варке.
2. Картофель вымойте очистите и нарежьте средними кубиками. Морковь очистите и натрите на крупной терке.
3. Луковицу очистите от шелухи и нарежьте полукольцами. Размер луковицы определяйте по своему вкусу. У меня была половинка от очень крупной луковицы. Если вы или ваши дети не любите лук можете вообще его не добавлять в суп или добавить целую луковицу на этапе варки курицы и потом выкинуть.
4. Плавленые сырки нарежьте небольшими кубиками. У меня плавленые сырки Янтарь. Один я взяла обычный, а второй с зеленью. Можете заменить на более мягкий плавленый сыр в пластиковых коробочках.
5. Зелень вымойте обсушите и мелко порубите. Зелень выбирайте любую: укроп, петрушку, зеленый лук или кинзу. Можете взять смесь разной зелени. Суп от этого только выиграет.
6. Готовое куриное филе выньте из бульона и нарежьте небольшими кусочками.
7. Выложите в бульон картошку и выбранную крупу (у меня рис) и варите около 15 минут до готовности.
8. Тем временем подготовьте зажарку. В сковороде разогрейте сливочное масло. Выложите лук и жарьте помешивая до прозрачности.
9. Затем добавьте тертую морковь и жарьте все вместе еще 4-5 минут до мягкости моркови.
10. Добавьте в суп нарезанное куриное филе обжаренную морковь с луком и плавленый сыр. Проварите все вместе помешивая 5 минут до расплавления сыра.
11. В самом конце лавровый лист выньте суп посолите и поперчите по вкусу. Всыпьте измельченную зелень и перемешайте.
12. Уберите кастрюлю с огня поперчите по вкусу. Всыпьте измельченную зелень и перемешайте.
13. Уберите кастрюлю с огня накройте крышкой и дайте супу настояться 10 минут. Приятного аппетита!