Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сырный суп с чесночными гренками

29 октября 2012 12:47 · https://open-cook.ru/recipes/syrnyj-sup-s-chesnochnymi-grenkami



По просьбе одной милой девушки я вспомнила о своей старой тетрадочке, в которой есть несколько рецептов сырного супа. Я про них совершенно забыла. Поэтому, держите первый рецепт, самый простой. Это хороший повседневный, простой в приготовлении и очень вкусный суп!

Ингредиенты даю примерно на 1 литр супа:

- 800-900 мл воды
- 3-4 средних картофелины
- 1 небольшое куриное филе
- 1-1,5 ст.л. сливочного плавленного сыра Viola

- соль по вкусу
- немножко измельченного укропа
- растительное масло

Для гренок:

- 1/3 батона или тостового хлеба
- 2-3 зубчика чеснока
- 1/2-1 ст.л. оливкового масла (дает приятный привкус)

Ставим кастрюлю с водой на огонь. В это время нарезаем картошку кубиками.



Когда вода закипит, добавляем картошку и варим на огне чуть больше среднего. В это время филе нарезаем кубиками и обжариваем на растительном масле несколько минут. Не нужно доводить кусочки мяса до золотистой корочки. Мясо обжаривается минуты 3-4, пусть будет серым, но зато нежным. Филе лучше обжарить, так оно будет нежнее, чем отварное.



Когда сварится картошка, отправляем к ней кусочки филе и сыр! Помешиваем до полного растворения сыра и выключаем, накрыв крышкой. На этом этапе можно посолить.



Пока готовится суп, хлебные ломтики нарезаем небольшими кубиками.



Разогреваем на среднем огне сковороду с оливковым маслом и обжариваем на нем чеснок, разрезанный вдоль на 2 части, постоянно помешивая.



Когда чеснок станет темно-золотистым, вынимаем его и добавляем на сковороду хлебные кубики. Обжариваем, помешивая, до золотистости.



Супчик разливаем по тарелкам, посыпаем измельченным укропом (укроп здесь потому, что он идеально подходит к этому супу, с другими травками вкус не очень). В центр выкладываем гренки.



Этот суп имеет потрясающий нежный вкус и мягкую консистенцию. Идеально дополняют его чесночные гренки.



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

 **Анастасия** # 06:04 27.08.2013

Супчик просто супер!Очень прост в приготовлении но на вкус мммм да еще гренки чесночные моя семья в восторге:) спасибо за рецепт:)

 **Станислав** # 04:22 21.10.2013

Великолепно! И просто и вкусно и я доволен)

 **Айжана** # 03:47 6.03.2016

Фантастически вкусно и просто в приготовлении!!! Спасибо вам, Анна!

 **Леся** # 09:27 1.10.2016

Обязательно попробую приготовить))