

Быстрый сырный суп с кускусом

На выборе воскресного рецепта вкусы всех членов семьи сошлись – хотим супу. А мама-Принцесса подобрала рецепт с которым справится Повар Вова – быстрый сырный суп с кускусом.



такая вкуснятина получилась. Правда чуть-чуть пострадали штаны – блендер оказался с характером. И как брынет на юного повара. Впрочем, всё это такие мелочи. Главное – вкусно.

#пища #суп #сыр #кускус

Быстрый сырный суп с кускусом. Ингредиенты:

Морковь – 1 штука

Лук репчатый – 1 штука

Сыр плавленный сливочный – 200 граммов

Кускус – 6 столовых ложек

Соль – по вкусу

Перец чёрный – по вкусу

Вода – 1,5 литра

Семечки тыквенные – 1-2 столовых ложек



Быстрый сырный суп с кускусом. Приготовление:

Морковь и лук очистить.

Морковь натереть на крупной тёрке, лук нарезать кубиками.

Залить полутора литрами горячей воды (количество воды можно регулировать в зависимости от желаемой густоты супа).

Как только морковь станет мягкой, добавить плавленный сыр.

Как только сыр разойдётся в супе, взбить блендером.

Суп посолить и поперчить по вкусу.

Добавить кускус, перемешать, выключить огонь, накрыть крышкой и отставить на пять минут.

При подаче посыпать суп тыквенными семечками.

Рецепт найден [здесь](#).



[Мясной суп из зелёной фасоли маш](#). Яйцо или курица. Ингредиенты или рецепт. Бывает и так и так. Суп из зелёной фасоли маш появился у нас благодаря тому, что я первый раз увидел такую фасоль: мелкую, мельче гороха. А уж Принцесса изобрела, что из неё можно приготовить. И неплохо я вам скажу изобрела.

[Острый густой суп-чили. Всё как я люблю](#). Хороший суп, как говорится, одновременно и первое и второе. Острый густой суп-чили именно такой. Всё как я люблю. Остаётся только компот добавить и вуаля, обед готов.

[Суп-пюре с копчёной рыбой](#). Особую прелесть супам может придать мускатный орех. Но есть нюансы. К мускатному ореху нужно привыкнуть. Иначе суп-пюре с копчёной рыбой может быть острым. Вернее может показаться таковым. Мне такой вкус нравится. Понравится ли вам?

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплусе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).