

Сырный суп по-французски

Автор: Administrator

29.09.2014 07:04 - Обновлено 29.09.2014 07:07



Общие сведения

Что такое сырный суп? По сути, под таким названием подразумевают разновидность супа, основным компонентом которого является сыр. Идея – расплавление сыра в кипящей воде. Таким образом, достигается особенный вкус и высокая питательность. Кол-во других компонентов строго ограничено и контролируется. Чаще всего в составе есть такие ингредиенты, как лук, морковь, картофель, грибы, сельдерей, масло, мясной бульон, молоко и т.д. Также получили распространение рецепты с мясными продуктами. Для приготовления подойдут такие сыры, как плавленый, чеддер, голландский и т.д. При подаче на стол кладут на тарелки гренки из белого хлеба, которые заливают готовым супом.

Особенности приготовления сырного супа по-французски

Все перечисленные ниже ингредиенты рассчитаны на приготовление шести порций. На приготовление уходит всего пятьдесят минут времени. Само приготовление не сопряжено с трудностями, но вкус у супа особенный.

Ингредиенты

- 400-500 грамм куриных крылышек или филе;
- Двести грамм плавленого сыра;
- 400 г. картофеля;
- 150 г. репчатого лука;
- 180 г. моркови;
- 30 грамм слив. масла;
- 1-2 шт. лаврового листа;

Сырный суп по-французски

Автор: Administrator

29.09.2014 07:04 - Обновлено 29.09.2014 07:07

- Соль, перец, зелень по вкусу.

Приготовление по всем правилам

1. Первым делом надо вымыть крылышки. Их надо положить в кастрюлю, залив 2,5 литрами воды. Они должны закипеть, после чего надо снять пенку с мяса. Не надо забывать о добавлении 1 ч.л. соли, лаврового листа, перца горошком. Варка на среднем огне в течение 20 минут;
2. Картофель надо очистить, помыть и нарезать;
3. Очистка и мытье лука репчатого и моркови. Морковь надо тереть на терке, а лук надо нарезать кубиками;
4. Все пора вынуть мясо из кипящей воды. В бульон надо добавить картофель, половинку лука и моркови. Варка в течение пятнадцати минут;
5. Плавленные сырки надо натереть на терке;
6. Далее надо разогреть сковороду, выложив на нее слив. масло. Потом надо положить на сковороду оставшиеся морковь и лук. Массу надо посолить и поперчить. Тушение в течение 5-6 минут на среднем огне;
7. Зелень надо помыть и нарезать мелко;
8. Можно добавлять зажарку в суп. Надо, чтобы суп покипел с ней в течение 5 минут. Пора возвращать на место мясо и тертый плавленый сыр. Время растворения сыра – 1-2 минуты (желательно мешать его тщательно). Все пора выключить огонь. Суп должен постоять под крышкой 20 мин. Перед подачей на стол блюдо посыпают зеленью. Разрешается подача с гренками!

Приятного аппетита!