**Рецепт сливочного супа с шампиньонами и плавленным сыром**

**Ингредиенты на 3 литра супа**

Вода (бульон, овощной отвар) – 1-1,5 л

Грибы (шампиньоны или другие) – 500 г

Плавленый сыр – 150 г

Сливки 10-22% - 250 мл

Картофель – 500 г

Репчатый лук – 2 шт. (200 г)

Морковь – 1 шт. (150 г)

Сливочное масло – 1-2 ст. л. (30 г)

Чеснок – 2 зубчика

Соль, чёрный молотый перец – по вкусу

Зелень – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить сливочный суп с шампиньонами, плавленным сыром и сливками? Подготовим продукты. Шампиньоны в супе можно заменить на любые другие грибы.

**Шаг 2**

Репчатый лук очищаем, нарезаем мелкими кубиками и обжариваем на сливочном масле в кастрюле с толстым дном, в которой будем варить суп, до прозрачности.

**Шаг 3**

Морковь очищаем и натираем на крупной тёрке. Обжариваем с луком 3 минуты.

**Шаг 4**

Картофель очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Отправляем к овощам и перемешиваем.

**Шаг 5**

Два зубчика чеснока натираем на мелкой тёрке и отправляем к овощам. Перемешиваем и обжариваем всё вместе.

**Шаг 6**

Шампиньоны нарезаем некрупными пластинами. Тушим грибы с овощами 5-7 минут. Солим и перчим.

**Шаг 7**

Натираем на тёрке 2 плавленых сырка типа «Дружба» или «Волна». Их удобно предварительно подморозить в морозильной камере.

**Шаг 8**

Вливаем 1-1,5 литра воды или овощного бульона, доводим до кипения, уменьшаем нагрев и варим суп до готовности картофеля 10 минут.

**Шаг 9**

Затем добавляем в кастрюлю тёртый сыр и перемешиваем, пока он полностью не расплавится. Провариваем 5 минут.

**Шаг 10**

Вливаем сливки, доводим до кипения и пробуем на вкус. При необходимости добавляем соль и чёрный молотый перец.

**Шаг 11**

Всыпаем мелко нарезанную зелень, ещё раз доводим до кипения, выключаем плиту. Накрываем крышкой и даём настояться 10 минут.

**Шаг 12**

Разливаем в тарелки и дегустируем. Готовый сливочный суп с шампиньонами и плавленным сыром получился очень вкусный, с нежной сливочной текстурой, ароматный, насыщенный, а все ингредиенты прекрасно сочетаются и дополняют друг друга.

Приятного аппетита!