

Суп «Холостяцкий» (из плавленого сыра)



Ингредиенты (на 2 порции)

- Сыр плавленый для супа – 1 шт
- Чипсы картофельные – 1 маленькая пачка
- Вода – 0,75 л
- Соль и специи – по вкусу

Приготовление:

Для приготовления используем готовый плавленый сыр для супа. С луком или с грибами. Тот, что Вам нравится больше.

Чипсы можно использовать любые, но не рифленые. Если хотите получить суп погуще, то берем большую пачку.

Кастрюльку с водой ставим на огонь. В это время нарезаем сыр кубиками, а картофельные чипсы разминаем прямо в пачке. Конечно, не совсем до пыли. Но так, чтобы кусочки были некрупные.

Когда вода закипит, забрасываем в нее сыр. Уменьшаем огонь и, постоянно помешивая, доводим до полного расплавления сыра.

Добавляем измельченные чипсы и варим еще буквально 2-3 минуты. Снимаем с плиты и разливаем по тарелкам.

Соль и специи можно добавлять на этапе варки плавленого сыра. Но учтите, что сами чипсы потом будут с солью и специями (ароматизаторами). Не переусердствуйте!