

detkityumen.ru

## Вкусный суп для тетушки за 15м



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Молоко 1 л, горох и кукуруза консерв. по 1 банке, лук и чеснок, мука, масло для обжарки, соль/перец, картофель (по желанию др.овощи: тыква, морковь, кабачок и т.д.)

Приготовление:

Вкуснейший супчик со сливочно-овощным вкусом легко приготовить за 15 мин из продуктов которые у меня всегда есть дома, идеальный вариант для неожиданно приехавшей в гости тетушки (или других гостей). А можно побаловать себя любимую после тяжелого рабочего дня, когда долго стоять у плиты нет сил и желания. И еще мне нравится что многие продукты в этом рецепте взаимозаменяемы и можно варьировать состав подстраиваясь под вкусовые пристрастия или под продукты "в наличии". Итак:

1) режем лук и чеснок (как можно мельче) и обжариваем на масле. Я делаю это сразу в кастрюле, чтоб потом сэкономить время на мытье посуды (это особенно актуально во время отключения горячей воды). По желанию на этом этапе можно добавить грибы/бекон/салями для тех кто любит по-сытнее.



2) после того как зажарка готова добавляем картофель нарезанный кубиками и/или другие овощи свежие или заморозку. Картофель можно заменить на фасоль консервированную. И слегка все обжариваем.



3) добавляем муку (по желанию) не более 1 ложки столовой, тщательно все перемешивая и вливаем молоко. Если хотите более густой вариант, кол-во муки можно чуть увеличить, если наоборот, то разбавить молоко водой или бульоном.

4) обязательными для меня в этом рецепте являются кукуруза и зеленый горошек добавляем их в суп



5) доводим до кипения, часто помешивая. Добавляем соль и перец по вкусу



6) к готовому супу можно добавить зелень, натертый сыр, сухарики. Приятного аппетита !!

26.05.2017

[Natimam](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/546/](http://detkityumen.ru/recipe/546/)

