



????????

наборы для приготовления еды · Новосибирск

инструкция из набора — распечатайте и готовьте по шагам

Супы

Сырный суп с курицей и шампиньонами

Нежный сырный суп — четыре порции тёплого обеда или ужина за 20 минут.

Время готовки: **20 минут**

Порций: **4**

Вес набора (примерно): **~1 370 г**

Ккал на порцию: **330**

Выход готового: **≈ 2,4 л**

Кремовый, сытный суп, в котором плавленый сыр превращается в мягкий «бархатный» бульон. Курица и шампиньоны уже нарезаны, картофель почищен — просто сложите всё в кастрюлю. Получаются четыре порции по ~600 мл. Дети съедают его без уговоров, взрослые просят добавки.

Состав набора

- Куриное филе (кубиками) — 320 г
- Картофель очищенный — 300 г
- Шампиньоны (ломтиками) — 260 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Сыр плавленый сливочный — 260 г
- Специи в пакетике (куркума, перец) — 1 шт.
- Укроп свежий — 30 г

Аллергены: **молоко (плавленый сыр).**

Как приготовить — по шагам

- Доведите 1,8 л воды до кипения.
- Закиньте картофель и морковь, варите 8 минут.
- Добавьте курицу и лук, варите 6 минут, помешивая.
- Положите шампиньоны, варите ещё 4 минуты.
- Выложите плавленый сыр и мешайте, пока он не разойдётся в бульоне (около 4 минут).
- Добавьте специи из маленького пакетика, посолите и выключите. Разлейте по тарелкам и подавайте с укропом.

Совет: не отходите надолго от плиты и держите карточку перед глазами — не торопитесь, каждый шаг занимает пару минут. Готовое блюдо можно проверить на соль и досолить по вкусу.

Хранение и сроки

Храните при 2-6 °C и готовьте до даты на пакете. Готовый суп вкусен 2-3 дня — на второй день он даже наваристее.

Что уже сделано за вас

Все продукты вымыты, очищены, нарезаны и отмерены по пакетам; мясо и соусы — в вакууме. Специи лежат в маленьком пакетике. Из своего нужны только плита, кастрюля/сковорода, соль и вода.

Пошагово — коробки для готовки по Новосибирску

Доставка завтра, бесплатно от 1 500 ₽ · окно 2 часа

Вопросы по готовке: **+7 923 000-00-00**

poshagovo.ru · сделано в Новосибирске