

# Кезо-суп



1 ч 0 мин



4 порции



8 ингредиенты

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	423 Ккал
Белки:	25.7 грамм
Жиры:	21.2 грамм
Углеводы:	33.4 грамм

# Ингредиенты

Категории: [Супы](#)

Ингредиент	Кол-во
Картофель	3 штуки
Морковь	1 штука
Сладкий перец	1 штука
Смешанный фарш	300 г
Куриный бульонный кубик	2 штуки
Консервированные шампиньоны	1 банка
Плавленый сыр	1 штука
Лук	1 головка

# Инструкция

1. Налить в кастрюлю воды и поставить на огонь. Порезать картофель и добавить в кастрюлю.
2. Обжарить на сковороде по очереди сначала фарш, затем нарезанные шампиньоны, затем мелко нарезанный лук с тертой морковью.
3. Все ингредиенты по очереди добавлять в кастрюлю с картофелем. Далее добавить 2 бульонных кубика и упаковку плавленого сыра. Все перемешать и варить на слабом огне до готовности.