**Суп-пюре из кабачков с плавленым сыром**

**Ингредиенты**

Кабачки – 2 шт.

Картофель – 2 шт.

Лук – 2 шт.

Морковь – 1 шт. (крупная)

Чеснок – 2-3 зубчика

Плавленый сливочный сырок (типа «Волна» или «Дружба») – 1 шт.

Вода – 500-600 мл

Растительное масло

Соль – по вкусу

Черный молотый перец – по вкусу

Зелень (любая) – для подачи

**Для сухариков:**

Белый хлеб тостовый – 2 куска

Растительное масло – 20 мл

Паприка – 0,5 ч. л.

Приправа «Прованские травы» – 0,5 ч. л.

Соль – 0,5 ч. л.

Чеснок – 2 зубчика

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления супа. Плавленый сливочный сыр можно отправить в морозилку на 20 минут, чтобы его легче натирать на тёрке. Репчатый лук очищаем и нарезаем на небольшие кубики.

**Шаг 2**

Измельчаем два очищенных зубчика чеснока.

**Шаг 3**

В кастрюлю, в которой будем готовить суп объёмом 2,5 -3 литра, вливаем растительное масло. Перекладываем туда лук и чеснок и обжариваем до золотистости, помешивая деревянной лопаточкой.

**Шаг 4**

Морковь очищаем и натираем на крупной тёрке.

**Шаг 5**

Картофель очищаем и нарезаем небольшими кусочками.

**Шаг 6**

Отправляем морковь и картофель в кастрюлю, перемешиваем и обжариваем всё вместе до мягкости моркови.

**Шаг 7**

Кабачки для супа лучше взять молодые. Если они переросли, очищаем, разрезаем пополам и удаляем семена при помощи ложки. Нарезаем на небольшие кубики.

**Шаг 8**

Отправляем кабачки в кастрюлю к овощам, перемешиваем.

**Шаг 9**

Заливаем водой так, чтобы она не покрывала овощи, поскольку кабачки ещё прибавят свой сок и жидкости станет больше. Перемешиваем.

**Шаг 10**

Когда вода закипит, убавляем огонь, накрываем крышкой и варим 20 минут.

**Шаг 11**

Пока овощи варятся, приготовим очень вкусные сухарики к супу, которые добавят яркости и сытости блюду. Для этого белый хлеб нарезаем на небольшие кубики.

**Шаг 12**

Перекладываем в миску, поливаем растительным маслом, добавляем паприку, специи «Прованские травы», выдавленный через пресс чеснок, солим и хорошо перемешиваем.

**Шаг 13**

Перекладываем в форму для запекания, разравниваем и запекаем в духовке при 150 градусах 10-15 минут, чтобы сухарики хорошо подсушились и подрумянились.

**Шаг 14**

Плавленый сливочный сырок достаём из морозилки и натираем на тёрке.

**Шаг 15**

Овощи в кастрюле проверяем на мягкость и отправляем к ним плавленый сыр. Перемешиваем и на этом этапе солим и перчим по вкусу. Закрываем крышкой и варим ещё 5 минут.

**Шаг 16**

Снимаем с огня и пробиваем суп блендером в пюре.

**Шаг 17**

Суп-пюре из кабачков с плавленым сыром готов! Переливаем в порционные тарелки, посыпаем приготовленными сухариками и зеленью.

Приятного аппетита!