

Нам понадобится 400 грамм плавленного сыра – лучше брать мягкий (с любым вкусом), но в рецепте написано, что можно использовать и обычные плавленые сырки, но их нужно дольше размешивать. Штук 5-6 охотничьих или венгерских колбасок (с охотничьими получается вкуснее), 5 средних картофелин, одна большая морковь и головка лука. Ну и желательного немного укропа – сушеного или свежего.



Ставим 3-литровую кастрюлю, заполненную на 3/4 водой на газ.

Режем колбаски и выкладываем их на сковородку для обжарки на слабый огонь. Масло наливать не нужно, так как из колбасок будет достаточно много жира, конечно не очень полезно для талии, но [улитки для похудения](#) всегда помогут вернуть форму.





Блюдо родом из Испании. В состав рецепта входят свиные окорок, копченая колбаска, чеснок, лук, помидоры, мука, сливочное масло, сыр, сметана, молоко, сливки, соль, перец.





Уже разрезаем картошку и опускаем ее в кастрюлю с водой, которая к этому времени



Варим минут 5, и выкладываем в кастрюлю сыр.





Приобретайте овощи в теплом виде, чтобы они сохранили комочки. Суп при этом



После доведения до кипения в супе положить колбаски с морковкой и



Дружеское отношение между нами было в том, что у нас было в семье, когда



