|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**400 г топинамбура1 морковь1 луковица500 мл. бульона или водыСоль, перец по вкусуСухарики для подачиРастительное масло для обжаривания овощей | **Способ приготовление:**1. Лук очистите и мелко порежьте.
2. Морковь очистите, порежьте не купными кусочками произвольной формы.
3. В сковороду добавьте немного растительного масла, выложите овощи и обжаривайте их до прозрачности лука.
4. Топинамбур очистите и порежьте не крупными кусочками.
5. В кастрюлю налейте примерно 500 мл воды, доведите до кипения, выложите в кипящую воду обжаренные овощи и топинамбур. Варите суп до мягкости овощей, примерно 20 минут с момента закипания.
6. Готовый суп измельчите в пюре при помощи погружного блендера. Дополнительным количеством воды можно отрегулировать густоту супа.
7. Поставьте суп на плиту, посолите и поперчите по вкусу, доведите до кипения.
8. Подавайте крем суп из топинамбура с сухариками или гренками. Приятного аппетита!
 |

