|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  400 г топинамбура  1 морковь  1 луковица  500 мл. бульона или воды  Соль, перец по вкусу  Сухарики для подачи  Растительное 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! |

