

# Крем-суп из баклажанов

**Время приготовления: 25 минут**

При химио и/или лучевой терапии

При подготовке и после операции

При отсутствии аппетита

При сухости во рту

При мукозитах

**В одной порции:**

вес	ккал	белки	жиры	углеводы
595 г	538 ккал	21 г	23 г	64 г



## Ингредиенты



**Nutridrink Compact Protein**  
с нейтральным вкусом  
125 мл

**КУПИТЬ**

Баклажаны	<b>2 шт. (≈300 г)</b>
Морковь	<b>2 шт. (≈150 г)</b>
Чеснок	<b>1 зубчик</b>
Оливковое масло	<b>1 ст. л. (≈10 мл)</b>
Перец	<b>по вкусу</b>
Соль	<b>по вкусу</b>
Петрушка свежая	<b>для подачи</b>

**Крем-суп из баклажанов** — легкое мягкое блюдо, которое переносит в атмосферу восточного вечера. Оно согреет в прохладный зимний день и порадует ярким, насыщенным вкусом летом. Всего полчаса — и на столе ароматный, нежный и необычный обед, который подойдет для всей семьи.

## Приготовление

- 1 Очистите морковь и баклажаны, нарежьте овощи кубиками.
- 2 В глубокой сковороде или сотейнике разогрейте оливковое масло и обжарьте овощи до мягкости (10–12 минут).
- 3 Измельчите чеснок и добавьте к овощам.
- 4 Переложите обжаренные овощи в блендер, добавьте немного горячей воды и пробейте до однородной кремовой текстуры.
- 5 К получившейся массе добавьте **Nutridrink Compact Protein** с нейтральным вкусом<sup>1</sup> и перемешайте.
- 6 Посолите, поперчите по вкусу.
- 7 Подавайте с мелко нарезанной петрушкой.

## Если изменилось ощущение вкуса

Во время и после лечения онкологических заболеваний восприятие вкуса может изменяться<sup>2</sup>. Если яркие вкусы и запахи вызывают отторжение, можно убрать чеснок из рецепта.

Примечание: Среди продукции компании «Нутриция» в России

1. Nutridrink Compact Protein с нейтральным вкусом. RU.77.99.32.004.R.003511.10.22 от 05.10.2022.

2. Buttiron Webber T, Briata I.M., DeCensi A., Cevasco I., Paleari L. Taste and Smell Disorders in Cancer Treatment: Results from an Integrative Rapid Systematic Review. Int J Mol Sci. 2023 Jan 28;24(3):2538.