



Суп из фасоли

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net

1 банка – 240 г вареной белой фасоли
2 моркови
1 луковица
¼ чашки – 50 мл томатного соуса
½ ст.л патоки
2 чашки – 400 мл воды

ВАРИАНТЫ: добавьте свежий или сушеный розмарин.

2 ПОРЦИИ

1



2



3



ИНСТРУКЦИЯ

1. Лук и морковь мелко нарезать кубиками. Соединить все ингредиенты в большой кастрюле, приправить по вкусу и перемешать. Добавьте свежий или сушеный розмарин. Доведите до кипения, убавьте огонь до низкого, накройте кастрюлю крышкой и тушите в течение: 30 минут, если используете консервированную фасоль; 45 минут, если используете замоченную фасоль.
2. Измельчите суп с помощью ручного блендера - часть или весь, в зависимости от того, насколько густым он должен быть. Либо оставьте все как есть.
3. Украсьте свежим розмарином.