



## Фасолевый суп с колбасками



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

### Ингредиенты

◦ Красная фасоль	3 банка (1200г)
◦ Купаты	8 шт.
◦ Сметана 30%	100 г
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Морковь	2 шт.
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Хмели-сунели	1/2 ч. л.
◦ Помидоры в с/с	400 г
◦ Бульон куриный	1 1/2 л
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Перец сладкий красный	1 шт.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



6 порции



211 ккал

1. Лук и морковь мелко нарежьте, выложите в большой сотейник, обжарьте на растительном масле на небольшом огне до мягкости, 5-7 минут.<br>
2. Чеснок и сладкий перец мелко нарежьте, добавьте в сотейник и обжаривайте 1-2 минуты. <br>
3. Добавьте помидоры вместе с соком, влейте бульон, доведите до кипения.<br>
4. 2 банки фасоли (без жидкости) выложите в блендер, измельчите до состояния пюре, добавьте в сотейник с бульоном.<br>
5. Сразу же добавьте оставшуюся банку фасоли, тоже без жидкости. Доведите до кипения и снимите с огня, заправьте специями. Кстати, все это можно сделать заранее, даже за день.<br>
6. Колбаски (купаты) обжарьте в гриле или на сковороде до готовности в течение 10-12 минут, несколько раз перевернув.<br>
7. Нарежьте колбаски кружочками толщиной 1-2 см, добавьте в суп. Если суп готовился заранее, прогрейте его. Подавайте со сметаной.



---

## Совет

Такой суп можно приготовить как из красной, так и из белой фасоли.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>