



Картофельный суп с зеленой фасолью и украинской жареной колбасой



Ингредиенты

◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1 банка (295г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Морковь	1 шт.
◦ Петрушка	несколько веточек
◦ Картофель	4 шт.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Бульон мясной	600 мл
◦ Лавровый лист	2 шт.
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Колбаса украинская жареная	300 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 25 мин

🍴 4 порции

🍽 135 ккал

1. Морковь, лук и картофель нарежьте кубиками среднего размера. Растительное масло разогрейте в кастрюле, жарьте лук и морковь 2-3 минуты.

2. Колбасу нарежьте крупными кусочками, жарьте 2-3 минуты вместе с луком и морковью.

3. В кастрюлю добавьте бульон, доведите до кипения, выложите картофель, варите 5-6 минут.

4. Добавьте зеленую фасоль, лавровый лист, соль и перец, варите 2-3 минуты при умеренном нагреве.

5. При подаче посыпьте мелконарезанной петрушкой.



Совет

Копчености, колбасные изделия, готовые бульоны уже содержат в себе соль. Блюда, приготовленные с использованием этих продуктов, приправляйте солью только при необходимости и по окончании

приготовления.

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