



## Похлебка из баранины, нута и свежих томатов



### Ингредиенты

◦ Нут (турецкий горох) "На пару"	1 банка (310г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Помидоры	2 шт.
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Хмели-сунели	1 ч. л.
◦ Бульон мясной	600 мл
◦ Фарш из баранины	400 г
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Мёд	2 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 25 мин

🍴 4 порции

🍽 176 ккал

1. Лук и свежие томаты нарежьте мелкими кубиками.<br>
2. В кастрюле разогрейте растительное масло, обжарьте лук в течение 2-3 минут. Добавьте фарш, жарьте на высокой мощности, постоянно помешивая, 2-3 минуты.<br>
3. Влейте бульон, доведите до кипения. Варите при умеренном нагреве, снимая пену, 4-5 минут.<br>
4. Доведите до кипения, добавьте раздавленный зубчик чеснока, мёд, свежие томаты, нут, хмели-сунели, варите при умеренном нагреве 4-5 минут. Приправьте солью и перцем по вкусу.



### Совет

Приготовьте суп накануне. Все мясные супы, настоявшись, улучшают свой вкус.

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