



## Суп с перловкой и фасолью



### Ингредиенты

◦ Красная фасоль	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Крупа перловая	250 г
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Петрушка	6 веточек
◦ Картофель	1 шт.
◦ Сельдерей	2 стебля
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Лавровый лист	3 шт.
◦ Бульон овощной	500 мл
◦ Свежая морковь	1 шт.
◦ Масло оливковое	2 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



70 мин



4 порции



155 ккал

1. Перловку замочите на ночь в теплой воде.<br>
2. В 500 мл холодной воды положите промытую перловку и лавровый лист. Варите 40 минут.<br>
3. Картофель нарежьте кубиками, фасоль откиньте на дуршлаг. Добавьте к перловке и варите еще 10 минут.<br>
4. Морковь нарежьте соломкой, сельдерей мелко порубите, обжарьте 3-4 мин на оливковом масле. Выложите в суп, проварите на медленном огне еще 3-4 минуты.<br>
5. Измельчите чеснок, лук и петрушку. Обжарьте все вместе на разогретом оливковом масле. Добавьте в суп, посолите, поперчите и варите еще 5 минут.



### Совет

Если во время готовки добавить шалфей и зубчик чеснока – суп будет ароматнее.

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