



# СУП ФАСОЛЕВЫЙ ПО-ТОСКАНСКИ

REBOX.BY



 35 минут

 178 ккал; БЖУ 5/8/5 (на 100 г)

 1020 г (все блюдо)

## **Ингредиенты:**

бекон, лук, морковь, фасоль консервированная, тимьян, чеснок, томаты в с/с, бульон говяжий сухой.



1  
Разогрейте духовку до 180 °С.  
Морковь и лук нарежьте средним кубиком,  
чеснок мелко порубите.  
Бекон выложите на пергамент и запекайте  
при 180 °С 6-7 минут.



2  
Разогрейте сотейник с 1 ст.л. растительного  
масла, добавьте тимьян и чеснок, обжари-  
вайте 1 минуту на среднем огне, помешивая,  
добавьте лук и морковь, обжаривайте еще 3-4  
минуты.  
Влейте 800 мл воды и всыпьте говяжий бу-  
льон, варите 10-15 минут, за 5 минут до конца  
варки добавьте томаты в с/с, фасоль вместе с  
жидкостью и 1 ч.л. сахара. Посолите и попер-  
чите по вкусу.



3  
Подавайте суп фасолевый с ломтиками  
бекона.