

Суп с бобовыми

| Ингредиент | Масса, г | |
|---|-------------|-----|
| Фасоль или горох лущеный | 140 | 140 |
| или чечевица | 160 | 160 |
| Морковь | 40 | 40 |
| Петрушка (корень) | 10 | |
| Лук репчатый | 40 | 60 |
| Лук-порей | 20 | |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |
| или грудинка копченая свиная со шкурой без костей | 70 | 50 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| Выход | 1000 | |

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые и варят. За 15–20 минут до окончания варки добавляют пассерованные овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10–20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растёртым с солью.

Источники

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982. — 720 с. — (Министерство торговли СССР)

From:

<https://itstinks.ru/> - It stinks!

Permanent link:

https://itstinks.ru/doku.php/salat_vitaminnyj?rev=1738263755

Last update: **2025/01/30 22:02**

