

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/sup_s_bobovymi

Last update: **2025/01/30 22:07**

