

Французский суп с савойской капустой

Ингредиенты

- Куриные бедрашки - 1 шт
- Фасоль - белая 1/2 стакан
- Савойская капуста - 200 г
- Фасоль - стручковая 2 горсти
- Лук-порей - 1 стебель
- Репчатый лук - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Репа - 2 шт
- Красный лук - 1 шт
- Лавровый лист -
- Эстрагон -
- Сельдерей -
- Гвоздика - 4 шт



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Лавровый лист, лист лука-порея, эстрагон, сельдерей листовой связать кулинарной нитью.

2

Лук репчатый нашпиговать гвоздикой. Лук, букет приправ, белую фасоль и куриную голень положить в кастрюлю, залить 3,5 литрами холодной воды, довести до кипения, снять пену, варить 40 минут.

3

Лук красный мелко нашинковать, обжарить на растительном масле до прозрачности.

4

Морковь и репку нарезать небольшими кусочками, добавить к луку, обжарить 3-4 минуты.

5

К овощам добавить нарезанный колечками лук-порей, обжарить еще 2 минуты.

6

Из бульона достать букет приправ, лук. Положить обжаренные овощи, нашинкованную савойскую капусту и стручковую фасоль, посолить, поперчить, варить еще 5 минут.

Приятного вам аппетита :)