Суп "Фасолевый"

Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- фасоль (консервированная) - 1 баночка;
- морковь - 2 шт;
- капуста - 300 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- томатная паста - 1 ст. л.;
- кедровые орешки - 40 г;
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем все ингредиенты.
2. Нарезаем свинину кусочками (среднего размера), варим 10 минут, сливаем воду, заливаем новую. Доводим до кипения и варим 30 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Добавляем морковь (нарезанную дольками), и капусту (нашинкованную).
4. Опять солим и варим (на слабом огне) ещё 10 минут.
5. Лучок мелко нарезаем.
6. Добавляем фасоль, орешки, томатную пасту, зелёный лук, перчим, добавляем ваши любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).