

# Итальянский суп с фасолью



На 100 грамм:  
Калорийность: **44.18 ккал.**  
Белки: **2.58 г.**  
Жиры: **0.87 г.**  
Углеводы: **6.74 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/italyanskij-sup-s-fasolyu/>

## Ингредиенты:

- бульон мясной - 2 л
- фасоль стручковая - 150 г
- картофель - 2 шт
- морковь - 1 шт
- фасоль белая - 1/2 стак
- лук репчатый - 1 шт
- лук-порей - 1 стебель
- макароны фигурные (из твердых сортов пшеницы) - 100 г
- сыр твердый тертый - 3 ст.л
- зелень рубленая - 2 ст. л
- соль, сахар, перец - по вкусу

## Приготовление:

Белую фасоль замочите на ночь в холодной воде. Воду слейте, фасоль залейте бульоном и варите 1,5-2 часа. Белую часть лука-порея и репчатый лук мелко порубите, морковь нарежьте кубиками, обжарьте на масле. Картофель порежьте кубиками, положите в бульон. Добавьте обжаренные овощи, стручковую фасоль, зелень, макароны, соль, сахар, перец. Варите до готовности картофеля. При подаче посыпьте твердым сыром.