**Рецепт томатного супа с консервированной фасолью**

**Ингредиенты**

Вода – 1,5-2 л

Консервированная фасоль – 400 г

Помидоры свежие – 4 шт.

Томатное пюре – 400 г

Репчатый тук – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Растительное масло – 50 г

Зелень – по вкусу

Чеснок – 1 головка

Лавровый лист – 1 шт.

Сладкая паприка – 1 ч. л.

Соль, сахар – по вкусу

Специи: по ½ ч. л. копченой паприки, хмели-сунели, чёрного молотого перца, сушёного базилика, кинзы, прованских трав.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самый вкусный томатный суп с консервированной фасолью? Подготовим продукты.

**Шаг 2**

На помидорах делаем крестообразный надрез, заливаем их кипятком, через несколько минут погружаем в ледяную воду и легко снимаем кожицу.

**Шаг 3**

Морковь натираем на крупной тёрке, репчатый лук и помидоры – небольшим кубиком, измельчаем чеснок и зелень, лучше взять кинзу.

**Шаг 4**

В кастрюлю или сотейник, где будем варить суп, вливаем растительное масло и обжариваем лук до полуготовности.

**Шаг 5**

Добавляем морковь и обжариваем до слегка золотистого цвета. Кладём чеснок и жарим всё вместе 1-2 минуты.

**Шаг 6**

Добавляем томатное пюре, перемешиваем, даём пассеровке закипеть и всыпаем нарезанные помидоры. Перемешиваем и заливаем кипящей водой.

**Шаг 7**

Выкладываем консервированную фасоль, доводим до кипения, накрываем крышкой и варим 10 минут на небольшом огне.

**Шаг 8**

Добавляем специи: лавровый лист, по ½ ч. л. копченой паприки, хмели-сунели, чёрного молотого перца, сушёного базилика и кинзы, прованских трав и 1 ч. л. сладкой паприки. Хорошо перемешиваем, солим и добавляем сахар по вкусу.

**Шаг 9**

Накрываем крышкой и продолжаем варить ещё 5-7 минут, чтобы ароматы приправ раскрылись.

**Шаг 10**

Добавляем зелень и томатный суп с консервированной фасолью готов. Несмотря на то, что суп готовился на воде, он получился довольно сытный, ароматный, с насыщенным пряным вкусом и очень вкусный. Специи, входящие в его состав, прекрасно сочетаются с томатами и фасолью.

**Шаг 11**

Наливаем в тарелки и подаём к столу, посыпав зеленью.

Приятного аппетита!