**Классический рецепт фасолевого супа с мясом**

**Технологическая карта блюда**

Говядина – 500-600 г

Фасоль – 320 г

Картофель – 500 г

Лук – 150-200 г

Морковь – 150-200 г

Масло растительное – 30 г

Соль – 20 г

Перец чёрный молотый – 3-5 г

Лавровый лист – 1-2 шт.

Зелень петрушки – 10 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусный фасолевый суп с мясом? Подготовим продукты. Для наваристого супа лучше взять говяжью грудинку на косточке.

**Шаг 2**

Красную сухую фасоль для супа промываем, заливаем холодной водой и оставляем набухать на 6-8 часов или на ночь. Чтобы сократить время набухания фасоли, её можно залить кипятком и оставить на 4 часа.

**Шаг 3**

**Сварим наваристый говяжий бульон.** Говяжью грудинку промываем, заливаем в кастрюле холодной водой и ставим на сильный огонь. Доводим до кипения, снимаем образовавшуюся пенку, убавляем нагрев до маленького и варим 1,5 часа до мягкости мяса.

**Шаг 4**

Репчатый лук, морковь и картофель очищаем и нарезаем кубиками.

**Шаг 5**

Сковороду разогреваем, вливаем растительное масло и обжариваем сначала лук до мягкости и золотистости, затем к нему отправляем морковь и жарим вместе 3 минуты, помешивая.

**Шаг 6**

Вынимаем сваренное мясо из бульона и закладываем набухшую фасоль. Варим её 30 минут до мягкости.

**Шаг 7**

Остывшее мясо говядины нарезаем на небольшие порционные кусочки, удобные для еды, и отправляем в бульон вместе с картошкой. Варим 10 минут до мягкости картофеля.

**Шаг 8**

Добавляем в бульон обжаренные овощи со сковороды, лавровый лист, соль, чёрный молотый перец. Доводим до кипения и варим 5-10 минут. Накрываем крышкой, снимаем с огня и даём настояться ещё 10-15 минут.

**Шаг 9**

Приготовленный фасолевый суп с мясом наливаем в порционные тарелки и дегустируем.

**Шаг 10**

Суп получился очень вкусный, ароматный, насыщенный, в меру острый, а фасоль и мясо мягкие, как того и требует технология приготовления блюда. Подаём с мелко нарубленной зеленью.

Приятного аппетита!