

Супер-суп «Томатный»



Ингредиенты

Морковь – 1 шт	Чеснок – 1 зубчик
Лук – 1 шт	Чечевица – 1/2 стакана
Лук-порей – 1 шт	Макароны – 1/4 стакана
Сельдерей (стебель) – 1 шт	Соль – 1 щепотка
Томатная паста – 1/2 стакана	Перец – по вкусу
Томаты в собственном соку – 1 стакан	Растительное масло – 2 ст. л
	Зелень, прованские травы, лавровый лист



Необходимое оборудование

Доска для нарезки	Кастрюля
Небольшой нож	Лопатка
Тарелка для подачи	Разливная ложка



Способ приготовления

1. Чеснок мелко нашинковать, лук, морковь нарезать кубиком.
2. Сельдерей – тонким ломтиком, лук-порей нарезать мелко.
3. В кастрюлю положить чеснок, лук – обжарить, добавить растительное масло, специи. Добавить лук, сельдерей, лук-порей, морковь. Потушить.
4. Добавить томатную пасту, томаты в собственном соку, сахар по вкусу и чечевицу, перемешать. Добавить воду, варить до готовности чечевицы – 12–15 минут.
5. Добавить лавровый лист, соль, перец по вкусу и макароны (звездочки, вермишель). Варить до готовности.

Налить суп в тарелку, украсить зеленью.

