

## Греческий суп из говядины



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** первое блюдо

### Ингредиенты

- 2 луковицы
- 300 г моркови
- Лапша
- 450 г жирные говядина для супа
- 400 г фасоли
- горсть мелконарезанной петрушки, кинзы, укропа
- помидоры
- томатная паста
- болгарский перец
- лмион

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

**ШАГ 1.** Налейте в кастрюлю много воды и 40 минут на медленном огне варите красную фасоль. Нарежьте лук, морковь, болгарский перец, помидоры и поджарьте на сковороде, добавив томатную пасту.

**ШАГ 2.** Добавьте к фасоли красное мясо и варите еще 70 минут, затем добавьте к фасоли и к мясу лапшу и продолжайте варить еще 10 минут. Выключите плиту.

**ШАГ 3.** Добавьте поджаренные овощи в суп, перемешайте.

**ШАГ 4.** Через 15 минут заправьте суп мелконарезанной зеленью. Подайте к столу суп, украшенный дольками лимона.

Приятного аппетита или Кали сас орекси!