

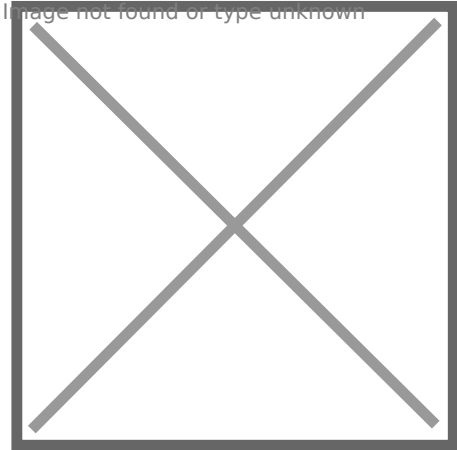
Рецепты Bravolli > Суп

Крем-суп с говядиной и маслом авокадо

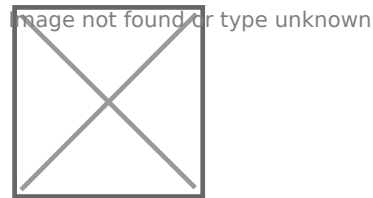
Сложность: Приготовить легко

5 порций

60 мин



Продукты Bravolli:

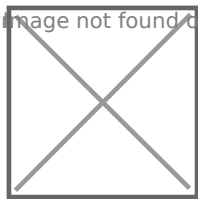
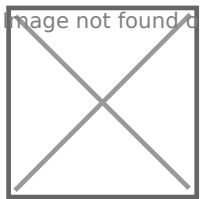


Смесь бобовая суп-пюре

Способ приготовления:

- В кастрюлю с холодной водой положить мясо, довести до кипения, снять пену, посолить и поперчить.
- Высыпать бобовую смесь, варить на слабом огне под крышкой 50 минут.
- Достать мясо и нарезать его слайсами.
- В кастрюлю с бобовой смесью добавить сливки и блендировать.
- Подавать с зеленью и маслом авокадо.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Добавьте чесночные сухарики или выдавите чеснок при подаче.