Рецепты Bravolli > Суп

Image not found or type unknown

Печеный чечевичный суп

Сложность: Вложить душу

3-4 порции

45 мин

Продукты Bravolli:

Чечевица желтая

Image not found or type unknown

Ингредиенты:

Для украшения:
1 томат черри, 2 слайса сыровяленого бекона, 2 крылышка цыпленка, черный кунжут.

Способ приготовления:

- В кастрюле без масла обжарить разрезанные вдоль 1 морковь и 1 головку лука-шалота до появления черного цвета. Положить в кастрюлю половину цыпленка, залить водой, слегка посолить, поперчить, довести до кипения и снять пену. Добавить чечевицу, лук-порей, шалфей, тимьян. Варить на медленном огне 30 минут.
- Пока варится бульон, выложить в форму для запекания черри, куриные крылышки, бекон и лук-шалот, разрезанный на 4 части. Смазать маслом, посолить и запекать в разогретой до 190 °C духовке 20-25 минут.
- Убрать из супа шалфей, лук-порей и тимьян. Отделить мясо от костей, порезать и вернуть в суп. При необходимости посолить.
- Подавать с крошкой бекона, крылышками, запеченными овощами и черным кунжутом.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Для разнообразия суп можно частично или полностью блендировать.