Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Суп

Пряный суп из нута с бататом

Сложность: Вложить душу

4 порции

60 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Нут

Способ приготовления:

- Замочить нут на ночь (12 часов).
- Очистить батат и нарезать кубиком.
- Нарезать лук кубиком, обжарить в кастрюле с добавлением оливкового масла.
- Добавить батат и нут, обжарить в течение 5 минут на сильном огне, постоянно помешивая.
- Добавить воду, специи, посолить, довести до кипения. Варить под крышкой на среднем огне 50 минут, добавить сливки. Частично или полностью блендировать.
- Подавать с зеленью и свежим хлебом.

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