



Суп на томатной основе с беконом

Ингредиенты

2 персоны

Бекон.....	120 гр
Лук репчатый.....	100 гр
Кабачок.....	100 гр
Тыква.....	80 гр
Морковь.....	60 гр
Томаты в собственном соку.....	200 гр
Томаты.....	80 гр
Соль и перец.....	по вкусу

Этапы приготовления

1. Красный лук, кабачок, морковь, тыква, бекон нарезаем мелкой произвольной нарезкой.
2. Обжариваем в кастрюле до полуготовности.
3. Добавляем томаты в собственном соку и немного воды. Тушим.
4. Добавляем специи и пробиваем блендером до однородной массы.

5. Ставим на огонь и кипятим в течении 5-7 минут на среднем огне.
6. Выкладываем суп в тарелку и украшаем зеленью и маслом.