

# Густой суп с зелёной фасолью и ягнёнком

На 4 порции

## Ингредиенты

1 луковица  
500 г мяса ягнёнка  
2 ст.л. подсолнечного масла  
½ л овощного бульона  
200 г зелёной фасоли  
3 моркови  
400 г картофеля  
1 веточка розмарина  
соль  
перец  
2 луковицы батуна

Общее время приготовления:  
ок. 55-60 минут  
Время приготовления  
в комби-пароварке: 17 минут

Энергетическая и пищевая  
ценность одной порции:  
1827 кДж / 435 ккал, белки  
24 г, жиры 27 г, углеводы 24 г,  
1,5 хлебных единиц

### >> Совет:

Ягнёнка можно заменить говядиной, фрикадельками или итальянскими сосисками.

**1** Очистить и порубить лук. Мясо ягнёнка порезать небольшими кубиками и обжарить вместе с луком в подсолнечном масле. Влить 200 мл овощного бульона.

**2** Поместить мясо с бульоном в неперфорированный лоток. Очистить фасоль, морковь и картофель, порезать и добавить к мясу. Вымыть розмарин и добавить его к мясу. Готовить на пару. (см. установки ниже)

**3** Добавить оставшийся бульон, приправить солью и перцем и подогреть. (см. установки ниже)

**4** Нарезать лук-батун тонкими кольцами и посыпать ими блюдо перед подачей.

Установки для шага 2  
Режим работы:  
Приготовление на пару  
Температура: 100°C  
Время приготовления: 15 минут

Установки для шага 3  
Режим работы:  
Приготовление на пару  
Температура: 95°C  
Время приготовления: 2 минуты