



Томатный суп с подкопченным беконом

Ингредиенты

2 персоны

Бекон.....	120.гр
Кабачок.....	100.гр
Тыква.....	80.гр
Лук репчатый.....	100.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 плиту и нагреваем до кипячения, кипятим в течении 5-7 минут на средней температуре.
6. Выкладываем суп в тарелку и украшаем зеленью и парой капель оливкового масла.