Острый испанский суп с колбасками

Ингредиенты:

Куриный бульон — 4 л
Картофель — 4-5 шт.
Томатная ложка — 1-2 ложка.
Колбаски охотничьи — 3-4 шт.
Чеснок 1-2 — зубчика
Красная фасоль – 400 гр
Белая фасоль – 400 гр
Свежая зелень
Сельдерей – 2 шт
Лук — 1 шт.
Специи

Процесс приготовления:

1 Нарежьте лук, морковь, сельдерей и обжарьте их в сковороде в оливковом масле.

2 Также в сковороду добавьте колбаски. Обжаривайте в течение 5-7 минут до появления на колбасках золотистой корочки.

3 Разогрейте куриный бульон и добавьте нарезанный картофель, жареные колбаски с овощами, соль, специи, томатную пасту, нарежьте зелень, добавьте черный и красный перец. Доведите до кипения и готовьте 10 минут на медленном огне.

4 Добавьте красную и белую фасоль и ещё готовьте 10 минут на медленном огне.

Блюдо готово, приятного аппетита!