Томатный куриный суп с фасолью и овощами

Что нужно:

- томатная паста - 200 г;
- фасоль (консервированная) - 1 баночка;
- куриное филе - 1 кг;
- жёлтый перец - 3 шт;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 3 зубчика;
- репчатый лук - 1 шт;
- соль, перец, семена аниса - по вкусу;
- раст. масло - 1 ст. л.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Мясо нарезаем небольшими кусочками.
3. И варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 40 минут.
4. Репчатый лук меленько нарезаем.
5. Обжариваем до лёгкой золотистой корочки. Можно слегка посолить.
6. Закладываем в суп некрупно нарезанную морковь и варим ещё 10 минут.
7. Затем добавляем мелко нарезанный перец.
8. Следом идёт истолчённый чеснок.
9. Далее высыпаем фасоль и наш уже поджаренный лучок.
10. Добавляем томатную пасту.
11. Солим, перчим, всыпаем немного семян аниса, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.