Тосканский томатный суп с фасолью

На 100 грамм:
Калорийность: **49,6 ккал.**
Белки: **3,0 г.**
Жиры: **0,2 г.**
Углеводы: **8,8 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/toskanskij-tomatnyj-sup-s-fasolyu/

Ингредиенты:
- овощной бульон 1 л
- фасоль «каннеллини» 820 г
- стебель сельдерея 2 штуки
- томаты в собственном соку 400 г
- репчатый лук 1 головка
- чеснок 2 зубчика
- петрушка 1/2 пучка
- соль по вкусу
- перец черный свежемолотый по вкусу

Приготовление:
В кастрюле разогрейте чуть-чуть воды и добавьте мелко нарезанные лук и сельдерей. Потушите 7 минут до мягкости.
Добавьте измельченный чеснок и бульон, доведите до кипения, прикройте крышкой, уменьшите огонь и варите 15 минут до мягкости овощей.
Слейте фасоль и промойте под холодной водой. Добавьте в суп вместе с томатами. Посолите и поперчите и добавьте нарезанную петрушку.
Варите еще 5 минут.