**Суп-капучино из белой фасоли**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:****(на 1 порцию)*** Консервированная белая фасоль – 100-150 г
* Сливки и молоко – по 200 г – 1 стакан
* Картофельное пюре заранее приготовленное или сваренный картофель – 2 ст.л. /1 шт.
* Чеснок – 1 зубчик
* Репчатый лук – 1 средняя луковица
* Руккола и оливковое масло для декора
* Соль, перец по вкусу
 | **C:\Users\User\Google Диск\Metasalon-проекты-статьи\Кулинарный проект\27) 05.04 Суп-капучино из белой фасоли +++\DSCF5615.jpg** |

**Способ приготовления:**

Мелко рубим репчатый лук и пассируем на растительном масле в сотейнике.

Мелко нарезанный чеснок, пюре или отварной картофель, консервированную фасоль добавляем к луку. *Примечание: можно использовать и сок от консервированной фасоли, по желанию.*

А также добавляем сливки и/или молоко. Доводим до кипения и взбиваем все блендером.

Слегка подогретое молоко сбиваем в кофеварке до образования пены.

Формируем блюдо.