



Zupa Minestrone

6 porcji

40 minut

Składniki

- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1 cukinia
- 2 ziemniaki
- 1 puszka białej fasoli
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 litr bulionu warzywnego
- 100 g drobnego makaronu (np. ditalini)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz, zioła prowansalskie do smaku

Przygotowanie

1

Na oliwie w dużym garnku zeszklij pokrojoną cebulę. Dodaj pokrojone w kostkę marchewki, pietruszkę, ziemniaki i cukinię. Smaż przez 5 minut.

2

Dodaj krojone pomidory i bulion warzywny. Doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu przez 20 minut, aż warzywa będą miękkie.

3

Dodaj białą fasolę i makaron. Gotuj jeszcze 10 minut, aż makaron będzie al dente.

4

Dopraw zupę solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Podawaj gorącą.