

Minestrone z chrzanem



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
ziemniaki	6 szt
marchew	2
seler	kawałek
pietruszka	
fasola biała	1 puszka
chrzan	
passata pomidorowa	100 ml
oliwa	
sól	
liść laurowy	
ziele angielskie	
rozmaryn	gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej oliwie szklimy cebulę (kroimy ją w połówki i układamy na oliwie), dolewamy do niej 1,5 wody i zaczynamy gotować.

Marchew, ziemniaki, pietruszkę, seler kroimy w kosteczkę i dodajemy do zupy, dodajemy również liść laurowy, ziele angielskie oraz gałązkę rozmarynu. Solimy, dodajemy pieprz, gotujemy 20 min.

Po tym czasie do zupy dodajemy passatę pomidorową, fasolę i doprawiamy do smaku chrzanem.