

zupa jarzynowa-Minestra



BERNADETTA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola	50 g
marchew	100 g
seler	50 g
por	40 g
słonina	100 g
ryż	50 g
cebula	70 g
koncentrat pomidorowy	40 g
woda	2000 ml
czosnek	4 g
sól	do smaku
pietruszka zielona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę umyć, namoczyć, a następnie gotować. Warzywa oczyścić, pokrajać w półkrażki lub cienkie paseczki, podsmażyć na części słoniny i dodać do gotującej się fasoli. Pod koniec gotowania dodać opłukany ryż i całość gotować do miękkości. Cebulę obrać, pokrajać w kostkę, zasmażyć wraz z koncentratem pomidorowym na pozostałej słoninie, dodać do zupy. Doprawić do smaku rozartym z solą czosnkiem, bazylią, pieprzem, zagotować. Przed wydaniem posypać zieloną pietruszką.