

Zupa minestrone z cukinią i ziołami



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron drobny	kilka łyżek
marchewka	1 duża
oliwa	2 łyżki
seler	1 mały
czosnek	2 ząbki
Kucharek	do smaku
rozmaryn	
bazylia świeża	
oregano świeże	
grzanki	
Chili z solą morską Prymat w młynku	
cukinia	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię
umyć i
zetrzeć na
grubej tarce.
Na patelni
rozgrzać
oliwę i
udusić
cukinię.
Na koniec
wcisnąć
czosnek i
razem
chwilę
poddusić.
Zagotować
wodę z
dodatkiem
przyprawy
warzywnej,
dodać startą
na grubej
tarce
marchewkę i
seler -
gotować
10-15 minut
pod
przykryciem.
Wsypać
suchy
makaron i
gotować
kilka minut,
aż zmięknie.
Na końcu
dodać
uduszoną
cukinię i
świeże zioła
- zagotować
krótką
chwilę.
Doprawić
pieprzem i
chili.

podawać z
grzankami.
Można zupę
zabielić
śmietaną.