

Letnie minestrone



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorki koktajlowe	200 gram
cukinia	1 sztuka
oliwa	2 łyżki
makaron średniej wielkości	150 gram
posiekana natka	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku
rosół warzywny	2 litry
fasola	200 mamut
cebula czerwona	5-6 sztuk
papryka czerwona	2 sztuki
parmezan	2 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte warzywa pokrój: papryki w paski, fasolę na kawałki, pomidorki na połówki, cukinię w cienkie paski. Małe cebulki zostaw w całości (jeśli są większe pokrój na ćwiartki). W garnku rozgrzej oliwę, podsmaż paprykę, fasolę i cebulki, zalej bulionem. Gotuj przez 20 minut. Dodaj pomidorki, cukinię i makaron. Gotuj przez 15 minut, przypraw solą i pieprzem. Tuż przed podaniem wymieszaj z natką i posyp starym parmezanem.