

Zupa minestrone



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczku	10 dag
łyżka masła	
cebula	
ziemniaki	3
marchewki	3
fasolki	15 dag
seler korzeniowy	
rosołu 1/5 l	
przecier pomidorowy	
makaronu	5 dag
Bazylia suszona Prymat	
ząbek czosnku	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuść w garnku, stop na nim pokrojony w kostkę boczec. Dodaj posiekaną cebulę, zeszklij. Warzywa oczyszczone, rozdrobnij, wrzuc do garnka. Chwilę przesmaż, duś 5 min. Zalej gorącym rosołem, dodaj sól, pokrojony czosnek i bazylię. Gotuj 5 min. Wsyp makaron, dodaj przecier pomidorowy, dopraw solą i pieprzem. Gotuj na małym ogniu, aż makaron będzie prawie miękki. Zupę możesz posypać natką i startym serem.