

## Włoska zupa minestrone



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>małe cukinie</b>	2
<b>ziemniaki</b>	4
<b>pomidory</b>	5
<b>ryż</b>	1 szklanka
<b>papryka</b>	1 duża
<b>rosół</b>	2 litry
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 do smaku
<b>oregano</b>	do smaku
<b>bazylia</b>	do smaku
<b>zielony groszek</b>	
<b>fasola</b>	120 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obieramy i myjemy. Lubiacy podsmazane warzywa w zupie, proponuje podsmażyc cebule na oleju, ja natomiast nigdy tego nie robie. Cebule pokroic w kostke lub piorka, papryke pokroic w kostke, selera drobno posiekac cukinie grubo pokroic na polpaski, (pomidory sparzyc, obrac ze skorki i pokroic w kostke). Do gotujacej sie wody wysypujemy przyprawy oraz dodajemy kolejno: cebule, papryke - ktore gotujemy ok. 5 min, po czym wrzucamy cukinie, selera i ryz. Gotujemy ok. 10 min, dodajemy, groszek, odsaczona fasole, zagotowujemy, jezeli mamy pomidory, dodajemy, a jezeli uzywamy koncentratu, wrzucamy koncentrat i dobrze rozprowadzamy w zupie, zagotowujemy i wylaczamy palnik, nie zdejmujac z niego garnka, tak by zupka „doszla” pod przykryciem. Na koniec, przed podaniem, posypujemy zupe w talerzu bazylią i oregano.

