

Zupa minestrone



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 sztuka
marchew	3 sztuki
seler	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
pomidor	4 sztuki
cebula	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
oliwa	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
makaron muszelki	100 gram
fasola szparagowa	1 garść
parmezan	100 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeże warzywa umyć i pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek obrać, posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Dodać pozostałe warzywa, Posypać tymiankiem i rozmarynem, zalać bulionem. GOTOwać ok. 20 minut, dodać makaron. Wszystko gotować do miękkości, doprawić do smaku. Zupę można zabielić śmietaną. Podawać posypaną parmezanem.