

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.

