Zupa minestrone

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczek wędzony	50 g
olej	1 łyżeczka
ziele angielskie	kilka ziaren
ząbki czosnku	2
ziemniaki	1
marchewka	1
bulion wołowy	2 litry
pomidory krojone z puszki	1
parmezan	skórka
fasolka szparagowa	1 garść
cukinia	1
zielony groszek	100 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
cebula czerwona	1
Pieprz czarny mielony Prymat	
makaron penne	
fasola biała	pół puszki
pietruszka zielona	2 łyxki
oregano	1 łyżeczka
szpinak	garśc

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do nagrzanego garnka włożyć boczek, czosnek i podsmażyć delikatnie na wolnym ogniu. Następnie dodać pokrojonego w kostkę ziemniaka, marchewkę, ziele angielskie, pomidory z puszki i skórkę parmezanu. Zalać bulionem i gotować przez około 10 minut. Kiedy warzywa będą miękkie, dodać fasolkę szparagową, cukinię, zielony groszek, czerwoną cebulę, pokrojony i ugotowany makaron oraz białą fasolę. Całość doprawić solą, pieprzem, oregano i zieloną pietruszką. Na samym końcu dodać pokrojony szpinak.