



przepisy.pl

Minestrone w kolorze wiosny z polskim akcentem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalarepa - 2 sztuki
- mała cukinia - 2 sztuki
- groszek cukrowy - 100 gramów
- mrożony bób - 100 gramów
- fasolka szparagowa zielona - 100 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ryż pełnoziarnisty - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- metka wieprzowa grubo mielona - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- świeża bazylija - 1 pęczek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagotować w garnku 1,6 l wody i dodać dwie kostki rosołowe z kury Knorr.
2. Cukinię i kalarepkę umyć. Kalarepkę obrać i pokroić w kostkę, cukinię także pokroić. Cukinię, kalarepkę, bób, fasolkę szparagową, groszek cukrowy wrzucić do garnka z bulionem. Gotować do miękkości ok. 15 – 25 minut. Doprawić do smaku.
3. W osobnym garnku ugotować ryż pełnoziarnisty. Ugotowany ryż ostudzić.
4. Do ryżu dodać jedno jajko, bułkę tartą, sól pieprz oraz metkę i mini kostkę czosnek Knorr lub łyżeczkę sosu do sałatek czosnkowo-ziolowego Knorr. Wszystko dobrze wymieszać.
5. W dłoniach formować małe pulpeciki i wrzucać do zagotowanej wody w garnku. Gotować około 10 minut.
6. Gotowe pulpeciki podawać z zupą. Dodać posiekane świeże zioła

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl