



Minestrone zupa

przepisy.pl



Składniki:

- ziemniaki, pokrojone w niedużą kostkę - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- Rama Classic** - 1 łyżka
- fasola biała z puszki, odcedzona - 200 gramów
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- mrożony groszek zielony - 250 gramów
- szparagi zielone, pokrojone w 2 cm kawałki - 200 gramów
- świeży szpinak, pokrojony w szerokie paski, garstka - 1 sztuka
- dymka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- starty w płatki ser parmezan - 2 łyżki



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Dymkę pokrój drobno i przesmaż z czosnkiem na margarynie. Dodaj ziemniaki i smaź chwilę razem.
2. Dodaj pomidory i bulion przygotowany z 1 litra wody i kostek rosółowych Knorr. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
3. Dodaj groszek, fasolę i gotuj kolejne 2 minuty. Po tym czasie dodaj pokrojone szparagi i gotuj jeszcze 2 minuty.
4. Na sam koniec do zupy dodaj rozdrobniony szpinak. Gotową zupę nalej do talerzy, posyp startym parmezanem i podawaj.

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