



przepisy.pl

Zupa jarzynowa a la minestrone



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchewki - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- seler - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- fasola biała z puszki - 3 łyżki
- fasola Kidney z puszki - 3 łyżki
- liść kapusty włoskiej - 2 sztuki
- drobny makaron - 50 gramów
- koncentrat pomidorowy - 50 gramów
- świeża bazylia
- starty parmezan
- woda-wrzątek - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostki Rosołu z kury Knorr w 1 litrze wrzątku.
2. Obierz warzywa, umyj i pokrój je w kostkę, jedynie kapustę pokrój w paski.
3. Następnie dodaj je do wywaru, a po 10 minutach dodaj również makaron.
4. Odcedź fasolę z zalewy i w momencie, gdy ziemniaki staną się miękkie, dodaj ją do zupy wraz z koncentratem pomidorowym.
5. Podawaj gotową zupę posypaną świeżą bazylią i wiórkami parmezanu.

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