



przepisy.pl

Zupa minestrone z kapustą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska - 0.5 sztuk
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- woda - 1.5 litrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- bazylia - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- starty parmezan - 80 gramów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa pokrój w drobną kostkę. Czosnek posiekaj.
2. W garnku podsmaż na oliwie z oliwek czosnek i cebulę.
3. Gdy czosnek i cebula będą rumiane, dodaj papryki i chwilę smaż.
4. Teraz wlej do garnka 1,5 litra ciepłej wody. Dodaj kostki Knorr i oregano.
5. Pomidory z puszki posiekaj i również dodaj do zupy. Całość zagotuj.
6. Na końcu wsyp resztę warzyw. Gotuj, aż zmiękną, ale będą jeszcze jędrne. Zupę minestrone podawaj posypaną bazylią i startym parmezanem.

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