

Zupa Minestrone



Autor: **kasiagotujepl**
Przepisów: 6 Ocena: 159

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- boczek wędzony lub wędzonka, 200g
- cukinia, 200g
- groszek konserwowy, 150g
- cebula, 2 sztuki
- marchew, 3 sztuki
- seler, 1/2 sztuki
- ziemniaki, 2 sztuki
- kapusta białą, 1/2 małej
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżki
- ryż, 100g
- żółty ser, 150g
- czosnek, 2 ząbki
- natka pietruszki, estragon, szalwia, po łyżce
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojony w kostkę boczek lub wędzonkę. Kolejno dodajemy obrane i pokrojone w kostkę: marchew, seler, cebulę i ziemniaki.
- 2 Smażymy, mieszając przez 15 minut. Następnie zalewamy 6 szklankami wody, dodajemy pokrojoną w paski cukinię, drobno posiekaną kapustę i wsypujemy ryż. Doprawiamy solą i gotujemy tak długo, aż ryż będzie prawie miękki. Następnie dodajemy koncentrat, groszek, żółty ser, starty czosnek i pokrojone zioła, sól i pieprz do smaku. Gotujemy przez 5 minut i podajemy.

Twoje notatki do przepisu: