

Zupa włoska, Minestrone.

Autor: **Agunkaa**

Przepisów: 51 Ocena: 1147



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- fasola z puszk, 1
- boczec, 200g
- cebula, 1
- czosnek, 4 zębki
- pietruszka, 1
- seler, pol
- por, 1
- marchewka, 2
- ziemniaki, 4
- tymian,oregano,lisc lalrowy, po kilka gałazek
- sol,pieprz do smaku
- bagietka czosnkowa, 1
- bulion cieleco kurczakowy okolo 2l
- fasola z puszk,wszystko jedno jaka, 1

Sposób przygotowania:

- 1 boczec,cebule i czosnek podus w garczku w ktorej bedzie gotowana zupa.
- 2 wszystkie warzywa pokroj w kostke,najlepiej zeby wszystkie mialy ten sam rozmiar
- 3 dodaj warzywa i przyprawy,poddus pare minut i dodaj bulion,gotuj na malym ogniu 45 min,pod koniec gotowania dodaj fasole,u mnie z puszk i brazowa ugotowana dzien wczesniej,ale to nie konieczne.
- 4 podawac z grzankami czosnkowymi.

Twoje notatki do przepisu: