

Zupa włoska, Minestrone.



Autor: **Agunkaa**
Przepisów: 51 Ocena: 1147

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

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

Sposób przygotowania:

- 1 boczek,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 puszki i brazowa ugotowana dzien wczesniej,ale to nie konieczne.
- 4 podawac z grzankami czosnkowymi.

Twoje notatki do przepisu: