

# Minestrone



## Składniki:

1 cebula  
2 ząbki czosnku  
4 ziemniaki  
2 marchewki  
pół cukinii  
3 łydgi selera naciowego  
1 l bulionu  
4 pomidory  
puszka białej fasoli  
2 łyżki parmezanu  
oregano  
sól  
pieprz  
oliwa

W garnku rozgrzać oliwę, przesmażyć na niej posiekaną cebulę i czosnek.

Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i dusić na małym ogniu co jakiś czas mieszając ok. 5 min.

Dodać pokrojoną marchewkę, cukinię i seler. Przesmażyć.

Warzywa zalać gorącym bulionem, dodać obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory.

Zupę doprowadzić do wrzenia i gotować 15 min.

Dodać fasolkę z puszki i zagotować.

Doprawić oregano, solą i pieprzem.

Podawać ze świeżym pieczywem posypaną parmezanem.

<https://robertofranco.pl/>

