
Zupa minestra

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3031 razy.

2 cebule,
ząbek czosnku,
3 łyżki oleju,
mały seler,
2 małe marchewki,
10 dag fasolki szparagowej,
1250 ml rosółu,
5 łyżek ryżu,
puszka zielonego groszku,
1 łyżka ketchupu,
sól, pieprz,
4 pomidory,
4 łyżki tartego żółtego sera

Czosnek i cebule obrać , opłukać , drobno pokrajać i podsmażyć . Warzywa umyć , obrać , opłukać , zetrzeć na tarce, dodać do cebuli. Fasolkę oczyścić z włókien, opłukać , pokrajać , dodać do warzyw z cebulą, zalać rosółem i gotować . Ryż wypłukać , osączyć , włożyć do warzyw i razem gotować do miękkości. Na koniec dodać groszek i ketchup. Pomidory umyć , pokroić w grube plasterki, wymieszać ze startym serem i połączyć z zupą. Gotować na małym ogniu przez 5 min, zaraz podawać .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>