

---

# Minestrone - włoska zupa jarzynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4677 razy.

## SKŁADNIKI

- \* 250 g marchewki
- \* 250 g brukwi
- \* 1/8 główki włoskiej kapusty
- \* 250 g pomidorów
- \* 2 cebule
- \* 2 pory
- \* 1/2 selera
- \* 3 ząbki czosnku
- \* trochę mięsa z drobiu
- \* 1/2 filiżanki ryżu
- \* 150 g makaronu
- \* 3 ziemniaki
- \* 150 g słoniny
- \* 1/2 l bulionu
- \* 3 łyżki oliwy
- \* 1/2 pęczka natki
- \* sól
- \* pieprz
- \* tymianek

Wszystkie jarzyny, z wyjątkiem pomidorów, pokrojone w drobne paseczki poddusić na oliwie i zalać bulionem. Po zagotowaniu dodać pokrojone mięso drobiowe o pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować przez 20 minut. Dołożyć opłukany ryż, pokruszony na niewielkie kawałki makaron i przyprawy. Gotować na dużym płomieniu 10 minut, potem dodać czosnek, posiekaną natkę i pokrojoną w kostkę słoninę. Ugotowana zupa powinna być zawieszista. We Włoszech zupełnie spożywa się nie tylko łyżką. Używa się też widelca. Można dodać parmezan.