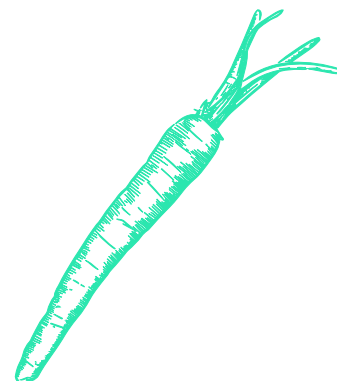


# Zupa Minestrone

## Składniki:

1 cukinia	soczewica z puszki
1 marchewka	ciecierzyca z puszki
1 seler naciowy	fasola z puszki
1 szalotka	bulion
1 upieczona wcześniej cała papryka	100 g jarmużu (surowego/ blanszowanego)
1 łyżka oliwy	50-100g makaronu
1 gałązka świeżego tymianku	1 szczypta ostrej papryki
1 gałązka świeżego rozmarynu	200-300 ml przecieru pomidorowego
1 liść laurowy	



## Sposób przygotowania:

1. Pokroić w kostkę cukinię, seler naciowy, marchewkę, szalotkę oraz upieczoną wcześniej paprykę.
2. Skarmelizować szalotkę ze szczyptą soli na średnim ogniu.
3. Na patelnię dodać marchewkę, seler naciowy oraz cukinię, następnie po chwili dorzucić pokrojoną paprykę i czosnek.
4. Przyprawić wszystko tymiankiem, liściem laurowym i rozmarynem.
5. Do smażonych warzyw dodać soczewicę, fasolę i ciecierzycę.
6. Wszystko zalać bulionem.
7. Do zupy dodać jarmuż oraz surowy lub ugotowany makaron.
8. Na sam koniec przyprawić ostrą papryką oraz przecierem pomidorowym.

