





## Minestrone z chrzanem

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 6 szt.

cebula - 2 szt.

marchew - 2 szt.

pietruszkę - 1 szt.

seler mały kawałek -

fasola biała z puszki lub ugotowana - 400 g

sól - do smaku

oliwa - trochę

rozmaryn gałązka - 1 szt.

ziele angielskie - 5 szt.

liść laurowy - 1 szt.

chrzan - do smaku

passata pomidorowa - 100 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na rozgrzanej oliwie szklimy cebulę (kroimy ją w połówki i układamy na oliwie), dolewamy do niej 1,5 wody i zaczynamy gotować.

Kroimy w kostkę marchew, ziemniaki, pietruszkę, seler i dodajemy do zupy, dokładamy liść laurowy, ziele angielskie oraz gałązkę rozmarynu. Solimy, dodajemy pieprz, gotujemy 20 min.

Po tym czasie do zupy dodajemy passatę pomidorową, fasolę i doprawiamy do smaku chrzanem.