

Суп Минестроне

10 порций

Вам понадобится:

- 1 луковица
- 1 морковь
- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 большая картошка
- 1 банка помидоров на 15 унций (440 мл)
- 2 банки по 15 унций овощного бульона
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- 1/2 стакана макарон (не сваренных)
- 1 банка красной фасоли объемом 15 унций (440 мл) без жидкости



Приготовление

- В большой кастрюле на среднем огне готовьте масло, лук и морковь, пока лук не станет мягким.
- Добавьте помидоры, картофель, бульон и фасоль. Доведите до кипения, затем убавьте огонь.
- Накройте кастрюлю крышкой и тушите 15 минут.
- Добавьте макароны и варите еще 15 минут. Попробуйте и, по желанию, добавьте соль и перец.

Совет

- Готовьте бульон, добавив 1 чайную ложку или 1 бульонный кубик (любого вкуса) на каждый стакан воды.
- Нет бульона? Используйте воду и добавьте соль, перец, итальянские травы и чесночный порошок.
- Нет макарон? Подойдет любая некрупная лапша.
- Используйте любые овощи, которые есть под рукой

