





## Zupa Minestrone

Pyszna, aromatyczna włoska zupa Minestrone.

 Czas na High: 4-5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 6-7 H

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- • 300 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę
- • 1 łyżka oleju roślinnego
- • 5 dużych obranych i pokrojonych w kostkę marchewek
- • 6 łydąg selera naciowego, pokrojonych w kostkę
- • 2 duże cebule, obrane i pokrojone w plasterki
- • 2 duże pory, pokrojone w plastry
- • 100 g pokrojonej zielonej fasoli
- • 4 drobno posiekane ząbki czosnku
- • 3 gałązki rozmarynu, drobno posiekane
- • 3 łyżeczki oregano
- • 1 łyżka przecieru pomidorowego
- • 3 x 400 g puszki krojonych pomidorów
- • 2,4 litra bulionu warzywnego lub drobiowego
- • 1 x 400 g opłukanej i odsączonej białej fasoli
- • 1 x 400 g opłukanej i odsączonej fasoli czerwonej
- • 100 g makaronu spaghetti połamane na kawałki
- • 100 g kapusty włoskiej drobno posiekanej lub liści szpinaku
- • Sól i papryka
- • Tarty parmezan



### Wykonanie:

1. Rozgrzej olej roślinny na średniej wielkości patelni i podsmaż kawałki boczku, regularnie mieszając, aby zapobiec przywieraniu. Przełóż do misy wolnowaru. Dodaj marchew, seler, cebulę, por, fasolkę szparagową, czosnek, zioła, pomidory i bulion i dobrze wymieszaj.
2. Przykryj i gotuj na High przez 4-5 godzin, aż warzywa będą prawie miękkie. Wymieszaj fasolę z puszki i makaron spaghetti, przykryj i gotuj przez kolejne 30 minut, aż makaron będzie ugotowany.
3. Dodaj posiekaną kapustę lub szpinak.
4. Przed podaniem posyp zupę startym parmezanem.