



Zupa pomidorowa z mięsem mielonym i fasolą

Autor: Aneta P

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewki i pietruszkę obrać i pokroić na paski, pora pokroić na półplasterki, z papryczki usunąć nasionka i drobno posiekać, czosnek obrać i drobno posiekać. Na patelni, na oleju podsmażyć mięso mielone, dodać marchewkę, pietruszkę, por, czosnek i papryczkę. Całość chwilę razem smażyć. Zawartość patelni przełożyć do większego garnka i zalać 1,5 l gorącej wody, zagotować. Dodać pomidory z puszki, sól, pieprz, paprykę oraz opłukaną fasolę. Razem gotować jeszcze około 5 - 8 minut. Makaron przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Na talerze nakładać porcję makaronu, wlać zupę i całość posypać posiekaną bazylią.

mięso mielone wieprzowo - wołowe 500 g,
,

fasola konserwowa czerwona 1 puszka, ,

pomidory krojone z puszki 500 g, ,

marchewka 2 szt, ,

pietruszką 1 szt, ,

por 1 szt, ,

papryczka chili 1 szt, ,

czosnek 2 ząbki, ,

makaron Lubella jajeczna 5 jaj nitki 150 g,,

sól, ,

pieprz,,

papryka ostra mielona, ,

papryka słodka mielona, ,

bazylia świeża, ,

olej do smażenia,