



Zupa z makaronem, białą fasolą i dynią

⌚ 60–70 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

1 szt	Mała dynia Hokkaido (800 g)
3 łyżki	Oliwa z oliwek
0.5 łyżeczki	♦ Pieprz Czarny mielony
2 szt	Ząbek czosnku
1 szt	Szalotka
2 szt	Łodyga selera naciowego
1 łyżka	Koncentrat pomidorowy
1 szt	Puszka białej fasoli (400 g)
800 ml	Woda
2 szt	♦ Liść laurowy
0.5 łyżeczki	♦ Gałka Muszkatołowa mielona
150 g	Makaron
5 szt	Liść szalwii, świeży
	Parmezan do podania

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Umyj dynię i pokrój ją w kostkę. Wymieszaj z 1 łyżką oliwy, ¼ łyżeczki czarnego pieprzu i szczyptą soli. Piecz przez 15 minut, następnie przemieszaj i dodaj czosnek. Piecz przez kolejne 10–15 minut, aż dynia i czosnek będą miękkie.
- 2 Drobnio posiekaj szalotkę i seler naciowy. W garnku rozgrzej pozostałą oliwę na średnio dużym ogniu. Dodaj liście szalwii i smaż, aż staną się chrupiące. Przełóż je na ręcznik papierowy. Następnie do garnka dodaj szalotkę, seler naciowy i szczyptę soli. Podsmażaj przez 10–15 minut, aż warzywa zmiękną.
- 3 Dodaj koncentrat pomidorowy i gotuj przez kolejne 5 minut. Następnie dodaj połowę fasoli oraz 2 łyżki zalewy z puszki. Po 5 minutach dodaj połowę upieczonej dyni i czosnek.
- 4 Gotuj przez kolejne 10 minut, a następnie delikatnie roztłucz składniki widelcem lub tłuczkiem do ziemniaków. Dodaj pozostałą fasolę, liście laurowe, gałkę muszkatołową, czarny pieprz i wodę. Gotuj przez 5 minut. Wsyp makaron i gotuj, aż będzie al dente. Na koniec dodaj pozostałą upieczoną dynię i połowę chrupiących liści szalwii. Podawaj z pozostałą szalwią, świeżo mielonym czarnym pieprzem i dużą ilością startego parmezanu.

