



## Інгредієнти

1. Гарбуз - 30 г
2. Помідори червоні - 50 г
3. Морква - 40 г
4. Часник - 1 шт
5. Вода - 150 мл
6. Перець солодкий - ½ шт
7. Цибуля червона - ½ шт
8. Оливкова олія - 30 мл
9. Грудинка копчена - 10 г
10. Універсальна приправа Торчин® «10 Овочів» - 1 ч. л.

## Рецепт

1. Всі овочі нарізати невеличкими кубиками. Можете імпровізувати, додаючи свої варіанти овочів, не варто завжди притримуватися рецепту, адже для міністроне характерна сезонність.
2. Цибулю і часник дрібно нарізати і пасерувати у сотейнику на оливковій олії, доки вони не стануть прозорими.
3. Додати моркву та гарбуз, продовжувати пасерувати ще хвилини 3-4.
4. Додаємо нарізаний перець, помідор і селеру.
5. Тушкуйте під кришкою декілька хвилин, а потім підлийте овочевий бульйон, приготований на основі універсальної приправи Торчин® «10 Овочів». Вона містить цілий кошик овочів і додасть нашому супу збалансованого смаку

6. Через три хвилини вимикаємо суп.

7. Додаємо до тарілки шматочки нарізаної грудинки і зелень. Ароматно і пряно! Смачного!

**Посилання на рецепт:**

**<https://www.torchyn.ua/ua/recipes/single-photo/ovoshnoj-sup-minestrone>**