

Jarní minestrone

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 180 g
- Strouhanka 50 g
- Parmazán 6 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Pažitka 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Pórek 1 ks
- Kuřecí vývar 1250 ml
- Jarní mrkvička 2 hrst
- Těstoviny do polévky 2 hrst
- Baby špenát 2 hrst
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Namleté kuřecí maso, strouhanku, 3 lžíce parmazánu, 2 rozmačkané stroužky česneku, pažitku, vejce, necelou lžičku soli a špetku pepře promíchejte v míse. Ze směsi utvořte asi 28 knedlíčků. Olej rozpalte v širším hrnci (ve kterém chcete uvařit polévku) a dozlatova - asi 3 minuty - na něm knedlíčky pečte; stačí, když se zatáhnou, dovaří se v polévce. Vyměňte je z hrnce a dejte stranou. Naopak do hrnce nasype kolečka pórku a za občasného míchání je nechte 3 minuty změkhnout. Přidejte tence pokrájené stroužky česneku a opékejte další 1 minutu. Vlijte vývar a dalších 500 ml vody. Přiveďte k varu. Vmíchejte kolečka mrkve. Vařte 8 minut, pak přidejte kuřecí knedlíčky a vařte, dokud nebudou hotové a kolečka mrkve nezměkhnou. Nakonec vmíchejte těstoviny, špenát a zbylé 3 lžíce parmazánu a povařte, aby i těstoviny změkly. Dochuťte solí a pepřem a podávejte ozdobené bazalkou.