

Minestrone

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- rajče 100 g
- rajčatový protlak 2 lžíce
- anglická slanina 60 g
- kůra z parmazánu 100 g
- celer 2 ks
- fazolky 100 g
- špagety 80 g
- olivový olej 50 ml
- zeleninový vývar 1.5 l
- máslo 60 g
- cuketa 100 g
- mrkev 2 ks
- brambora 2 ks
- čerstvá bazalka 1 svazek
- česnek 3 stroužek
- cibule 3 ks
- **na ozdobu**
- strouhaný parmazán 1 ks
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

Česnek, cibuli, celer, mrkev, brambory, fazolky, cukety a rajčata nakrájíme nadrobno.

Slaninu mícháme na másle a oleji ve velkém hrnci asi 2 minuty, potom přidáme česnek a cibuli a za častého zamíchání asi 2 minuty opékáme. Vmícháme celer, mrkev a brambory a opékáme je ještě zhruba 2 minuty.

K zelenině se slaninou přidáme fazolky a směs opět 2 minuty opékáme, vmícháme cukety a opékáme další 2 minuty. Hrncem přikryjeme a vše za častého míchání dusíme asi 15 minut.

Zeleninovou směs podlijeme vývarem, přidáme rajčata, rajčatový protlak, bazalku a kinu z parmazánu, podle chuti osolíme a opepříme. Přivedeme k varu, potom teplotu snížíme a polévku asi 30 minut povaříme na mírném ohni. Odstavíme a parmazánovou kůru vyjmeme.

Do polévky Minestrone vložíme rozlámané špagety a povaříme je asi 10 minut. Hotovou polévku podáváme v předem nahřátých polévkových miskách nebo talířích. Porce zdobíme čerstvě nastrohaným parmazánem.