

Blesková minestrone

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nakrájená na kolečka 1 ks
- Zralá rajčata, pokrájená 400 g
- Mražená polévková zelenina 250 g
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Bílé fazole, slité 1 plechovka
- Malá cuketa, nakrájená na plátky 1 ks
- Mořská sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Bazalkové pesto 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na 2 lžících oleje 2 minuty opékejte cibuli, na kolečka. Přidejte 400 g pokrájených zralých rajčat, 250 g mražené polévkové zeleniny a 1,5 l zeleninového vývaru. Pět minut vařte, přidejte konzervu bílých fazolí, slitou, malou cuketku, na plátky, a vařte dalších 5 minut. Osolte, opepřete a ozdobte lžící pesta.