Minestrone

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Olivový olej 2 lžíce
- Tyrolský špek (uzený masitý špek nakrájený na kostičky) 250 g
- Česnek, jemně nasekaný 4 stroužek
- Mrkev, nakrájená na kostičky 1 ks
- Cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Menší bulva fenyklu, nakrájená nadrobno 1 ks
- Řapíky celeru, oloupané a nakrájené nadrobno 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 2 snítka
- Koncentrovaný rajčatový protlak 2 lžíce
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Konzerva sekaných rajčat 400 g
- Těstoviny orecchiette (ouška) 150 g
- Malá kapusta na proužky 1.4 ks
- Konzerva bílých fazolí cannellini, slité a propláchnuté 400 g
- Balzamikové pesto 90 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rozpalte v hrnci se silným dnem olej a na středním plameni na něm asi 3 minuty opékejte nakrájený špek. Přidejte česnek, mrkev, cibuli, fenykl, celer, bobkový list a tymián a dále opékejte, dokud zelenina nezačne chytat barvu; trvá to zhruba 7 minut. Vmíchejte protlak, přilijte vývar a rajčata a přiveďte k varu. Jakmile začne polévka vřít, vsypte těstoviny, zamíchejte a vařte na středním ohni 8–10 minut, aby byly těstoviny uvařené na skus. Ke konci přidejte nakrájenou kapustu a fazole a prohřívejte asi 1–2 minuty. Dochuťte solí a čerstvě mletým pepřem. Polévku rozlijte do talířů a doplňte pestem.