

Zimní minestrone

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, oloupaná a nakrájená 1 ks
- Anglická slanina nakrájená 100 g
- Velké mrkve, pokrájené 2 ks
- Řapíky celeru, nasekané 2 ks
- Středně velká brambora 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Konzervovaná rajčata 400 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Sekané šalvějové lístky 2 lžička
- Lisky kapusty, nakrájené 1 hrst
- Konzervované bílé fazole 400 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Petrželka 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olivový olej rozežehřejte v hrnci, vsypte cibuli a slaninu. Smažte asi pět minut, až slanina začne zlátnout. Vsypte očištěné a pokrájené mrkve, celer, bramboru a oloupaný nasekaný česnek.

Důkladně promíchejte a asi pět minut smažte.

2. Přidejte rajčata, zalijte vývarem, vsypte šalvěj (máte-li sušenou, rozemněte ji) a uveďte do varu. Promíchejte, snižte plamen a vařte asi půl hodiny; po patnácti minutách přidejte pokrájenou kapustu. Nakonec vmíchejte scezené propláchnuté fazolky a petrželku, osolte a opepřete podle chuti. Polévku podávejte s krutony nebo pečivem.