

Jarní polévka minestrone s těstovinovou rýží

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- prorostlá slanina 30 g
- olivový olej 1 ks
- česnek 1 stroužek
- rajčata 3 ks
- cuketa 100 g
- jarní cibulka 3 ks
- karotka 1 ks
- zelené fazolky 130 g
- zelený hrášek 130 g
- voda 1 l
- Knorr Bohatý bujón Zeleninový 2 ks
- těstovinová rýže 200 g
- parmezánové hobliny 2 lžíce
- petrželka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na malé kostičky. V hrnci na rozehřátém oleji, ji osmahneme, přisypeme česnek a necháme zesklovatět.

2

Rajčata rozkrojíme a vyjmeme semínka. Překrájíme je na kostky. Omytou cuketu rozkrájíme na širší nudličky. Očištěné cibulky nakrájíme na tenká kolečka. K polévkovému základu přidáme ostatní zeleninu, kromě rajčat. Vše ještě necháme za občasného míchání krátce osmahnout.

3

Do vroucí vodou vhodíme Knorr Bohatý bujón Zeleninový, promícháme a nalijeme do hrnce na zeleninu, ochutíme pepřem, případně solí. Polévku vaříme na mírném ohni 6-7 minut, pak přidáme rajčata a vaříme ještě 2 minuty. Stáhneme s ohně, do polévky vmícháme těstoviny, petrželku a rozdělíme ji na porce, které sypeme parmezánem. Polévka má být hodně hustá.