

# Zeleninová polévka ala minestore

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vroucí voda 1 l
- mrkev 2 ks
- kapustový list 2 ks
- celer 100 g
- drobné těstoviny 50 g
- rajčatový protlak 50 g
- cibule 1 ks
- fazole Kidney z konzervy 3 lžíce
- Knorr Bujón Slepíčí 2 kostka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rozpusťte kostky Knorr Bujón Slepíčí v 1 litru vroucí vody.

Očistěte zeleninu, umyjte a nakrájejte ji na kostky, pouze kapustu nakrájejte na proužky.

Vše přidejte do vývaru a po 10 minutách varu přidejte těstoviny.

Scedte fazole. Až začnou být brambory měkké, tak je společně s rajčatovým protlakem, přidejte do polévky.

Hotovou polévku servírujte posypanou čerstvou bazalkou a kousky parmazánu