

Letní minestrone

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 500 g
- cuketa 200 g
- těstoviny 150 g
- olivový olej 2 lžíce
- rajčatové pyré 1 lžíce
- šalotka 4 ks
- česnek 3 stroužek
- kuřecí vývar 1 l
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sušená bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém hrnci rozpálíme olivový olej, přidáme na drobno nasekané šalotky a 5 minut opékáme
2. Pak vmícháme rajčatové pyré, po chvíli spařená, oloupaná, na menší kousky nakrájená rajčata, omytou, na kostičky nakrájenou cuketu a oloupané, na tenké plátky nakrájené stroužky česneku
3. Vše 10 minut opékáme na mírném plameni, pak vlijeme kuřecí vývar, přidáme těstoviny a vaříme 15 minut, aby zelenina změkla a polévku ochutíme solí i mletým pepřem
4. Nakonec vmícháme na jemno nasekanou bazalku.

Poznámka:

při servírování můžeme doplnit strouhaným parmazánem a podávat s opečeným chlebem (toasty)