

Zelená polévka minestrone s uzeným telecím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- rozmarýnová větvička 1 ks
- mořská sůl 1 špetka
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 4 kalíšky 1 ks
- telecí svíčková 1 ks
- tymiánová větvička 2 ks
- olivový olej 80 ml
- zelený hrášek 80 g
- plátek chleba 2 plátek
- černý čaj 2 balíček
- špenát 200 g
- černé olivy 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Telecí svíčkovou zbavte blan. Jemně osolte a osmažte ze všech stran. Zelený hrášek odstavte, aby získal pokojovou teplotu.

Olivy posekejte, vložte do trouby rozehřáté na 160 stupňů na 20 minut, aby oschly. Poté je dejte do mixéru a rozmixujte s nadrobeným chlebem. Musí vzniknout černé drobení.

Vložte do rendlíku listy bylinek a listy čaje. Nad bylinky postavte pařáček. Dej na něj osmažené maso, přikryjte je a začněte ohřívat. Až uvidíte první páru, sundejte rendlík z plotny a odstavte (pořád s pokličkou) na 10 minut. Potom vyndejte maso a obalte je v drobení.

Uvařte 500 ml vody a přidejte k ní jeden kalíšek Knorr Bohatý bujón Kuřecí. Horký bujón rozmixujte se špenátem, aby získal zelenou barvu. Přecedte skrz síto a bujón opět rozmixujte, aby byl lehce zpěněný.

Zelený hrášek jemně oloupejte a ohřejte na olivovém oleji. Vše dochuťte.