

Minestrone s parmskou šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velká mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Stonek řapíkatého celera 1 ks
- Pórek 1.2 ks
- Zelené fazolky 100 g
- Brokolice 100 g
- Květák 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Suché bílé víno 100 ml
- Zeleninový vývar 600 ml
- Rajčatový protlak 400 g
- Bobkový list 1 ks
- Hrášek 100 g
- Parmská šunka 100 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Parmazán 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistěnou zeleninu nakrájejte na kousky, brokolici, květák rozeberte na růžičky. V hrnci rozehejte olej a zeleninu na něm 2-3 minutky poduste. Podlijte vínem a nechte odvařit alkohol. Zalijte vývarem, přidejte protlak, bobkový list a 10 minut povařte. Přidejte hrášek a vařte 5 minut. Vmíchejte na malé kousky nakrájenou šunku. Dochutěte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Podávejte posypané parmazánem.