Minestrone polévka

Kategorie: Polévky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 8

- Olivový olej 50 ml
- Parmazán 100 g
- Špagety 80 g
- Cuketa 100 g
- Anglická slanina 60 g
- Cibule 3 ks
- Bazalka čerstvá 1 svazek
- Zelené fazolky 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Celer 2 ks
- Brambory 2 ks
- Rajče 100 g
- Zeleninový vývar 1500 ml
- Máslo 60 g
- Mrkev 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

Česnek, cibuli, celer, mrkev, brambory, fazolky, cukety a rajčata nakrájíme nadrobno.

Slaninu mícháme na másle a oleji ve velkém hrnci asi 2 minuty, potom přidáme česnek a cibuli a za častého zamíchání asi 2 minuty opékáme. Vmícháme celer, mrkev a brambory a opékáme je ještě zhruba 2 minuty.

K zelenině se slaninou přidáme fazolky a směs opět 2 minuty opékáme, vmícháme cukety a opékáme další 2 minuty. Hrnec přikryjeme a vše za častého míchání dusíme asi 15 minut.

Zeleninovou směs podlijeme vývarem, přidáme rajčata, rajčatový protlak, bazalku a kinu z parmazánu, podle chuti osolíme a opepříme. Přivedeme k vart, potom teplotu snížíme a polévku asi 30 minut povaříme na mírném ohni. Odstavíme a parmazánovou kůru vyjmeme.

Do polévky Minestrone vložíme rozlámané špagety a povaříme je asi 10 minut. Hotovou polévku podáváme v předem nahřátých polévkových miskách nebo talířích. Porce zdobíme čerstvě nastrouhaným parmazánem.