

Zeleninové minestrone se svítkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulky 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Stonky řapíkatého celeru 3 ks
- Brambory typu A 2 ks
- Zelený chřest 200 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Hrášek 100 g
- Tymián dle chuti 1 špetka
- Oregano dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Parmazán 40 g
- Bílé pečivo na krutony 4 ks
- **Svítek**
- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 75 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Máslo 50 g
- Špenát 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dvou lžících olivového oleje orestujte nasekanou jarní cibulku s česnekem, přidejte na plátky nakrájený řapíkatý celer, na kostičky nakrájené brambory a stonky chřestu. Hlavičky si ponechte stranou. Zalijte vývarem a vařte do změknutí brambor, asi 10 minut. Poté přidejte hrášek a hlavičky chřestu, bylinky a vařte ještě 5 minut. Dochutěte solí a pepřem. Připravte si svítek, oddělte žloutky ob bílků. Žloutky smíchejte s moukou, dochutěte solí a pepřem, přidejte nasekanou petrželku a špenát. Nakonec zlehka vmíchejte vyšlehaný sníh. Svítek v podobě omelety osmahněte na pánvi s rozehřátým máslem z obou stran dozlatova, nakrájejte na plátky. Polévku podávejte s hoblíky, na oleji orestovanými krutony a se svítkem.