

Minestrone s bílými fazolkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Mrkev , na kousky 1 ks
- Celerové řapíky, na kousky 2 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Bazalka 1 hrst
- Rajčata v plechovce 800 g
- Kuřecí vývar 500 ml
- Plechovka bílých fazolí 400 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Kupované pesto 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžici olivového oleje lehce osmahněte nasekanou cibuli. Po asi 5 minutách přidejte mrkev a celer a opékejte dalších 8 minut. Poté přidejte česnek, bazalku, rajčata, kuřecí vývar i bílé fazole. Polévku podle chuti osolte a opepřete a ozdobte pestem.