

Polévka minestrone

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Oloupaná rajčata bez jadřinců 200 g
- Maggi Gurmánský kuřecí bujon 1 kelímek
- Voda 1 l
- Česnek 2 stroužek
- Rýže 50 g
- Mrkev 80 g
- Fazolové lusky 80 g
- Namočené bílé fazole 100 g
- Řapíkatý celer 80 g
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Namočené fazole uvaříme doměkka. Do vařící vody dáme 1 kalíšek Maggi a přidáme nakrájenou čerstvou zeleninu. Rýži propláchneme, dáme do polévky a uvaříme do poloměkka. Přidáme oloupaná rajčata, uvařené fazole. Dochutíme utřeným česnekem a krátce povaříme až je rýže měkká. Při podávání posypeme nasekanou petrželkou.