

Minestrone s pestem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 3 lžíce
- cibule 1 ks
- karotka 2 ks
- malá cuketa 1 ks
- rajče 1 ks
- žampiony 100 g
- bílé sterilované fazole 2 lžíce
- zeleninový vývar 800 ml
- kolínka 150 g
- vegeta 1 lžíce
- **Pesto:**
- kudrnka 1 snítka
- bazalka 1 snítka
- olivový olej 4 lžíce
- česnek 1 stroužek
- sůl 1 špetka
- piniové oříšky 1 lžíce
- strouhaný parmazán 1 lžíce
- bazalka 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme pesto. Kudrnku a bazalku omyjeme a dáme do mixéru. Přidáme oloupaný česnek, sůl, piniové oříšky a parmezán a rozmixujeme. Postupně přiléváme olivový olej. Vše rozmixujeme, přendáme do misky a uložíme do chladničky.

V hrnci rozpálíme olej a krátce (asi 3 minuty) na něm orestujeme najemno nakrájenou cibuli a na kousky nakrájenou karotku. Pak přilijeme 800 ml zeleninového vývaru a necháme krátce povařit. Cuketu, žampiony a rajčata očistíme. Cuketu nakrájíme na kolečka, žampiony na osminky, rajčata na menší kousky. Vše vložíme společně s fazolemi do polévky a necháme provařit. Dochutíme vegetou. Těstoviny (kolínka) uvaříme zvlášť a vložíme je do polévky těsně před podáváním. Hotovou polévku rozdělíme do talířů, do každého dáme lžici pesta a můžeme ještě posypat parmezánem. Dozdobíme bazalkou.

Poznámka:

1 porce asi 2 022 kJ/484 kcal