

Minestrone s uzeným masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Fazolky 200 g
- Celer 250 g
- Špenát 100 g
- Cibule 1 ks
- Hrášek 200 g
- Mrkev 100 g
- Zelí 100 g
- Mrkev 100 g
- Rajčata 200 g
- Pórek 1 ks
- Uzené maso 100 g
- Vývar z kostí nebo vody s kouskem masoxu 1.25 l
- Petrželka 1 hrst
- Česnek 2 stroužek
- Pepr 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Strouhaný parmazán nebo jiný tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Postup:

Uzené maso a celer nakrájíme na velmi malé kostičky, zalijeme vařícím vývarem (vodou s masoxem)

a vaříme čtvrt hodiny. Pak přidáme hrášek a vaříme dále. Po chvilce přidáme jemně nakrájenou ostatní zeleninu, třený česnek, koření a sůl a uvaříme doměkka. Těsně před podáním vmícháme do polévky parmazán (nebo jiný sýr) a polévku posypeme jemně rozsekanou petrželkou.