



POLIEVKA MINESTRONE

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na Minestrone budete potrebovať (asi pre 4 osoby):

1 hrst' bielej a hrst' strakatej fazule, deň vopred namočenej, 1 cuketu, 3 stonky zeleru, 1 kaleráb, 3 mrkvy, 2 cibule, 3 zemiaky, polovicu skorej bielej kapusty, hrst' nalámaných špagiet alebo inej cestoviny, 1 chilli papričku, 2 zelené papriky, 250g lúpaných paradajok, petržlenovú vňať a bazalku, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, 2 l vývaru alebo vody

A TAKTO NA TO:

V hrnci na olivovom oleji orestujte nakrájanú mrkvu, zeler, cibuľu a kaleráb. Pridajte fazuľu a na kocky nakrájané zemiaky. Pridajte aj lúpané paradajky, chilli, osol'te a okoreňte zalejte trochou vývaru a varte asi pol hodiny. Keď máte pocit, že je fazuľa dostatočne mäkká prihod'te nakrájanú kapustu a cuketu, zalejte zvyškom vývaru a varte ešte asi 10 až 15 minút. Pred koncom pridajte polámané špagety, nasekané bylinky a trochu oleja. Polievka by mala byť hustá, pokojne časť z nej môžete aj prepasírovať, alebo rozmixovať. Na tanieri môžete polievku dozdobiť parmezánom a petržlenovou vňaťou.



coolinari
JEDNODUCHO. CHUTNE.

