



Jarní minestrone

Ingredience

cibule: **1 ks**
menší brambory: **2 ks**
mrkev: **2 ks**
petržel: **1 ks**
mražený hrášek - hrst: **1 ks**
rajče: **2 ks**
fazolové lusky - hrst: **1 ks**
zeleninový vývar: **500 ml**
olivový olej
petrželová nať
sůl
pepř
petrželové pesto

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Cibuli, mrkev, brambory a petržel očistíme. Cibuli nakrájíme najemno, brambory na malé kostičky, petržel a mrkev na kolečka. Na olivovém oleji zpěníme cibuli. Zalejeme vývarem a přivedeme k varu. Přidáme brambory, mrkev a petržel. Vaříme do změknutí zeleniny. Poté do polévky přihodíme nakrájená...

Jarní minestrone - recept

Cibuli, mrkev, brambory a petržel očistíme. Cibuli nakrájíme najemno, brambory na malé kostičky, petržel a mrkev na kolečka. Na olivovém oleji zpěníme cibuli. Zalejeme vývarem a přivedeme k varu. Přidáme brambory, mrkev a petržel. Vaříme do změknutí zeleniny. Poté do polévky přihodíme nakrájená rajčata, změkklý hrášek a fazolové lusky. Osolíme, opepříme a necháme **asi 3 minuty** povařit. Na závěr dochutíme [petrželovým pestem](#) a nasekanou čerstvou petrželovou natí.

Jarní minestrone podáváme s čerstvou opečenou bagetkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí