

Polievka minestrone

Suroviny:

bravčové mäso – plece
cibuľa
soľ
drvená rasca
biele korenie
koreňová zelenina
kaleráb
hlávková kapusta
mrazený špenát
mrazený hrášok
fazul'ové sterilizované struky bez nálevu
hlávková kapusta
rajčiakový pretlak
cesnak
maslo
eidam syr
petržlenová vňať

Postup:

Cibuľu speníme na oleji, pridáme umyté pomleté mäso a opražíme.

Pridáme rajčiakový pretlak, soľ, cesnak, rascu, korenie, podlejeme a dusíme domäkka.

Zeleninu si očistíme umyjeme a nastrúhame. Na masle osmažíme koreňovú zeleninu, ochutíme, podlejeme a postupne pridáme hlávkovú kapustu, hrášok, špenát a varíme domäkka. Pridáme mäso, fazul'ové struky, zjemníme maslom a mierne varíme 20 minút.

Do hotovej polievky pridáme nesekanú petržlenovú vňať.

Podávame so strúhaným syrom.