

Minestrone

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 1.0 porcí)	
Zeleninový vývar	250 mililitry	
Sekaná rajčata	100 gramy	
Fazole červené - v nálevu	50 gramy	
Těstoviny	31 gramy	mušle
Máslo	7.8 gramy	
Celer řapíkatý	0.5 gramy	16 stonků
Mrkev [kus]	0.4 kusy	
Koření - bobkový list	0.2 kusy	
Cibule [kus]	0.2 kusy	
Česnek [palice]	0 kusy	
Rajčatový protlak		1 velká plechovka
Koření - tymián		
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

- 1) V hrnci rozehejete máslo a opečte na něm mrkev, cibuli a celer. Přidejte česnek, bobkový list a tymián.
- 2) Vmíchejte protlak, přilijte vývar, přidejte rajčata a přiveďte k varu.
- 3) Do vroucí polévky přisypte těstoviny a vařte na skus.
- 4) Přidejte fazole.
- 5) Dochutíte solí a pepřem.

úkoly

recept nemá úkoly