

Minestrone

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Zeleninový vývar	3.2 litry	
Sekaná rajčata	1.3 kilogramy	
Fazole červené - v nálevu	650 gramy	
Těstoviny	406 gramy	mušle
Máslo	102 gramy	
Celer řapíkatý	6.5 gramy	16 stonků
Mrkev [kus]	4.9 kusy	
Koření - bobkový list	3.2 kusy	
Cibule [kus]	3.2 kusy	
Česnek [palice]	0.4 kusy	
Rajčatový protlak		1 velká plechovka
Koření - tymián		
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

- 1) V hrnci rozehejte 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) Dochutěte solí a pepřem.

úkoly

recept nemá úkoly