

# Minestrone

Polévka

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 32 porcí)</b>	
Zeleninový vývar	8 litry	
Sekaná rajčata	3.2 kilogramy	
Fazole červené - v nálevu	1.6 kilogramy	
Těstoviny	1 kilogramy	mušle
Máslo	250 gramy	
Celer řapíkatý	16 gramy	16 stonků
Mrkev [kus]	12 kusy	
Koření - bobkový list	8 kusy	
Cibule [kus]	8 kusy	
Česnek [palice]	1 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