Minestrone

Doba přípravy: 10 min, doba vaření: 35 min

Ingredience:
2 stonky řapíkatého celeru
1 střední cibule
1 mrkev
400g plechovka loupaných rajčat
1 střední cuketa
200g bílého čerstvého zelí
konzerva bílých fazolí ve slaném nálevu (240g/425ml)
konzerva červených fazolí ve slaném nálevu (240g/425ml)
1.8l zeleninového vývaru
150g těstovin ve tvaru mušliček
1 KL sušeného tymiánu
1/2 KL polévkového koření
2 PL olivového oleje
hladkolistá petrželka a strouhaný parmezán na ozdobu
(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:
Cibuli a mrkev oloupejte. Cibuli nakrájejte na jemno, mrkev podélně rozčtvrťte a nakrájejte spolu s řapíkatým celerem na plátky. Zelí nakrájejte na proužky. Cuketu omyjte, přepulte a nakrájejte na půlkolečka.

Ve velkém hrnci na olivovém oleji na střední teplotu osmažte celer, mrkev a cibuli. Přidejte tymián a smažte 5-6 minut.

Pak přidejte rajčata i se šťávou (rozmačkejte je vařečkou), okapané fazole, zalijte horkým zeleninovým vývarem a přiveďte k varu. Na nízkou teplotu vařte 15 minut, aby se chuťe zesnoubily.

Nakonec přidejte bílé zelí, cuketu a těstoviny. Vařte asi 10 minut. To je dostatek času pro těstoviny, aby se uvařily a cuketa a zelí změkly. Pokud Vám přijde polévka příliš hustá, přidejte více vývaru či vody, povařte a popřípadě dosolte a opepřete.

Polévku minestrone servírujte posypanou nastrouhaným parmezánem a nasekanou petrželkou.