Polévka Minestrone

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

3 lžíce	olivový olej
1 ks	velká cibule
3 stroužek	česnek
200 g	fazole
1/5 l	voda nebo vývar
1 konzerva	loupaná rajčata
2 lžíce	rajčatový protlak
2 ks	mrkev
kousek	bulvový celer
2 ks	brambor
1 ks	bobkový list
3 kulička	nové koření
	nať čerstvé petržele
	sůl
	pepř

Postup přípravy

Ve větším rendlíku necháme na oleji zesklovatět drobně nakrájené cibuli (4 až 5 minut), na poslední chvilku k ní přidáme nasekaný česnek. Poté přihodíme přes noc máčené a slité fazole a zalijeme vodou či vývarem. Prudkým varem vaříme 10 minut, poté zakryté mírným varem 30 minut. Vlijeme rajčata i se šťávou a vidličkou je rozmačkáme. Přidáme rajčatový protlak, na kostky nakrájenou mrkev, celer a brambory. Vmícháme bobkový list a podrcené nové koření. Uvedeme do mírného varu a zakryté pomalu vaříme dalších 20 minut. Nakonec přidáme nať z petržele (případně tymiánu), podle chuti osolíme a opepříme. Hotovou polévku Minestrone podáváme s čerstvým pečivem – většinou jako hlavní jídlo.

Poznámka: *Název Minestrone pochází z italského slova* ***"minestra" neboli "polévka"****, přičemž přípona -one navíc znamená* ***"velká polévka"****. Jedná se o hustou zeleninovou polévku, jednu z nejoblíbenějších v italské kuchyni. Dávají se do ní především fazole, cibule, celer, mrkev a rajčata. Většinou je vegetariánská, existuje však i verze s masem.*