Zimní polévka minestrone

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Všechnu zeleninu a česnek nakrájíme na kostičky. Cibuli orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Pak přidáme mrkev, celer, bramboru, česnek a necháme zezlátnout. Zalijeme vodou. Přimícháme rajčata, zeleninový bujón a vaříme 15 minut. Poté přidáme nakrájené listy kapusty a propláchnuté bílé fazole. Povaříme 5 minut, osolíme a opepříme podle chuti. Na závěr posypeme sýrem a tymiánem.

Ingredience

- **Brambory** - 40 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Kapusta biela** - 30 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Tymián čerstvý** - 4 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Celer řapíkatý** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 64 g
- **Zeleninový bujón** - 15 g
- **Fazole v rajčatové omáčce** - 372 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE