

# JARNÁ MINESTRONE



30 min.

*Táto jednoduchá polievka zo sviežich ingrediencií sa výborne hodí k príjemným jarným dňom, keď dostanete chuť na ľahšie jedlo. Pri jej príprave môžete použiť akékoľvek ľubovoľné cestoviny podľa chuti. My sme použili relatívne veľké tortiglioni, dobre sa však hodia aj drobnejšie druhy cestovín ako napr. orzo, tarhoňa, či rôzne mušličky. Alebo do polievky skúste nalámať zbytky špagiet.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

hrst zelených fazuliek  
hrst na kocky nakrájanej  
cukety  
hrst strukov cukrového  
hrachu  
hrst nasekanej šalotky  
hrst špenátových listov  
hrst ľubovoľných cestovín  
hrst brokolice  
1,2 l zeleninového vývaru  
strúčik cesnaku  
bobkový list  
a nové korenie  
olivový olej  
BILLA PREMIUM  
soľ a čerstvo mleté korenie  
štyroch farieb  
BILLA PREMIUM  
Parmigiano Reggiano  
P.D.O.

## A TAKTO NA TO:

1. Na olivovom oleji orestujte šalotku, pridajte mletú rascu, nové korenie a bobkový list. Pridajte tiež cesnak cuketu, brokolicu, fazulové a hrachové struky, osolte, okoreňte a znovu dobre orestujte. Podlejte zeleninovým vývarom. Keď je zelenina polomäkká pridajte špenát, cestoviny a finálne dochuťte soľou a korením. Varte dokým cestoviny nie sú al dente - teda na skus
2. Minestrone môžete podávať posypanú parmezánom a pokvapkanú olivovým olejom.