



Talijanska Minestrone juha

⌚ 35—40 Min   

Priprema

- 1 Sve svježe sastojke temeljito operite i ogulite. Narežite mrkvu i celer na male komadiće - po mogućnosti na tanke ploške. Luk također ogulite i narežite na sitne kockice. Češnjak sitno nasjeckajte. Tikvice također narežite na komadiće.
- 2 Zatim zagrijte maslac i maslinovo ulje zajedno u većoj posudi. Prodinstajte luk dok ne postane proziran, kasnije dodajte mrkvu i nastavite kuhati nekoliko minuta. Pomiješajte češnjak i pastu od rajčice te ponovo kuhajte nekoliko sekundi.
- 3 Dodajte i druge sastojke poput celera, tikvica, sjeckanih svježih rajčica te lovorov list i 3 žlice Kotányi talijanske mješavine začina. Pokrijte juhu i ostavite da se krčka na srednjoj vatri oko 20 minuta.
- 4 Zatim dodajte tjesteninu. Pustite da se krčka oko 8 minuta. Tjestenina treba biti al-dente.
- 5 Pred kraj umiješajte mladi špinat i isključite štednjak. Začinite po ukusu solju i paprom te poslužite u tanjuru za juhu i ukasite naribanim parmezanom.

SAVJET: Svježa ciabatta idealna je kao prilog.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Mrkve
1 kom	Mali luk
3 kom	Štapića celera
1 kom	Tikvica
400 ml	Povrtnog temeljca
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	Maslaca
2 kom	Reznja češnjaka
1 kom	♦ Lovorov list cijeli
2 žlice	Paste od rajčice
100 g	Svježe sjeckane rajčice
5 žlica	Naribanog parmezana
100 g	Tjestenine
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
3 žličice	♦ Začinsko bilje na talijanski
2 šake	Svježeg mladog špinata

