



Италианска супа „Минестроне“

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Моркови
1 бр.	Малък лук
3 бр.	Стъбла от целина
1 бр.	Тиквичка
400 ml	Зеленчуков бульон
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Масло
2 скилидки	Чесън
1 бр.	♦ Дафинови листа, цели
2 с.л.	Доматена паста
100 g	Пресни домати, нарязани
5 с.л.	Настързан пармезан
100 g	Паста
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян
3 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
2 шепи	Бейби спанак

- 1 Измийте всички зеленчуци и обелете морковите, тиквичката и лука. Нарежете морковите и целината на тънки лентички, лука на кубчета, а тиквичката на средно-дебели полумесеци. Нарежете скилидките чесън на ситно или ги пресовайте.
- 2 Загрейте маслото и зехтина на тиган. Задушете лука, докато стане прозрачен, след това добавете морковите и продължете да готвите още малко. Добавете доматиената паста и чесъна и разбъркайте за няколко секунди.
- 3 Добавете целината, тиквичките, доматиите и дафиновия лист в тигана и овкусете с микса 5 Билки Провансал. Изсипете продуктите към бульона в тенджерата и оставете да се готви на средна температура около 20 минути.
- 4 След това добавете пастата и гответе още около 8 минути – пастата трябва да е ал денте, а зеленчуците не прекалено омекнали.
- 5 Добавете спанака към супата в края на готвенето и изключете котлона. Овкусете със сол и пипер и сервирайте супата, поръсена с настързан пармезан.
- 6 Поднесете с хляб чабата или италиански гризини.

