

POLÉVKA S PESTEM ALLA GENOVESE



Zeleninová polévka vylepšená italským pestem.

Příprava:

Ve velkém hrnci osmahněte na oleji slaninu, česnek a cibuli nakrájenou na kolečka, dokud nezesklovatí. Přidejte všechnu nakrájenou zeleninu s petrželkou, zalijte vodou nebo zeleninovým vývarem a na mírném ohni vařte alespoň hodinu. Osolte a opepřete, sundejte z plotny. Nechte polévku 5 minut odpočívat v zakrytém hrnci, přidejte již uvařené těstoviny do polévky a pět lžic pesta alla genovese. Posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a podávejte.

Suroviny

3 lžíce extra panenského olivového oleje

3 cibule

1 stroužek česneku

100 g slaniny na kostičky

nasekaná petrželka

100 g bílých propláchnutých a okapaných fazolí z konzervy

2 cukety na kostičky

2 mrkve na kostičky

200 g zelených fazolek

200 g čerstvého hrášku

100 g těstovin do polévky

5 lžic pesto alla genovese

zeleninový vývar

nastrouhaný sýr Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST