



JERNEJ KITCHEN

ZELENJAVNA MINEŠTRA S TESTENINAMI

Zelenjavna mineštra s testeninami je odličen recept za hitro pomladno ali poletno kosilo. Enolončnica polnega okusa, pripravljena hitro in polna zelenjave.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

MINEŠTRA

- 4 žlice olivnega olja
- 1 čebula
- 1 rumeno korenje
- 1 steblo zelene
- 1 mlada čebula
- 2 stroka česna
- 1 vejica timijana, 1 lovorov list
- 50 g makaronov
- 1 por
- 4 listi listnatega ohrovt
- 140 g zamrznjenega ali svežega graha
- 1 liter vode
- 150 g belega fižola (iz konzerve)
- 80 g mlade špinače
- 1 žlica limoninega soka

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

V večji lonec damo olivno olje in pristavimo na šibek ogenj. Dodamo seseklano čebulo, seseklano korenje ter narezano steblo zelene, mlado čebulo in česen. Dodamo še timijan in lovorov list. Kuhamo 8 - 10 minut pri šibkem ognju, da se zelenjava zmešča. Občasno premešamo.

SKUHAMO MAKARONE

V ločen lonec s soljeno vrelo vodo stresemo makarone. Pri zmernem ognju kuhamo po navodilih iz embalaže, da so testenine kuhane al dente.

DODAMO ZELENO ZELENJAVO V MINEŠTRO

K preostali zelenjavi dodamo na večje kolobarje narezan por. Pražimo 5 minut, nato dodamo še natrgan ohrovt ter grah in zalijemo z vodo. Solimo, popramo in kuhamo še 5 minut.

SKUHAMO DO KONCA IN POSTREŽEMO

V mineštro dodamo odcejene skuhanne testenine, odcejen bel fižol ter špinačo. Kuhamo še 2 - 3 minute, odstranimo lovorov list in še enkrat solimo in popramo po okusu ter pokapljamo še z limoninim sokom. Premešamo in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji lonec
- kuhalnica