

Zelenjavna mineštrica z velikonočno šuncko

**JERNEJ KITCHEN**

ZELENJAVNA MINEŠTRICA Z VELIKONOČNO ŠUNCKO

Zelenjavna mineštrica je krasna enolončnica, ki je odlična za porabo velikonočne šunčke in je hranljivo kosilo v pomladnem času.

- Za
6
oseb
- Priprava:
15
minut
- Kuhanje:
40
minut
- Čas skupaj:
55
minut

Priprava zelenjave

Pripravimo zelenjavo. Drobno narežemo zeleno in na manjše kocke narežemo zelje. Ohrovt olupimo in narežemo na manjše kocke. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. Korenje olupimo in narežemo na večje kose.

Pražimo zelenjavo

Večjo globoko ponev (Tefal Unlimited) pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo vso zelenjavo razen ohrovta. Pražimo 5 minut, nato dodamo paradižnikov koncentrat, lovorov list, origano, sol in poper. Premešamo, dodamo razpolovljen paradižnik in pražimo še 5 minut.

Kuhamo mineštrico

Dodamo vodo od kuhanja šunčke ali zelenjavno jušno osnovo ali vodo. Poljubno lahko za okus dodamo še parmezanovo skorjo za okus. Počakamo, da mineštrica zavre, nato zmanjšamo ogenj, pokrijemo s pokrovom in kuhamo 20 minut.

Mineštrica

V mineštrico dodamo testenine in drobno narezano prekajeno kuhano šunčko, fižol, grah, strošji fižol in ohrovt. Dobro premešamo in kuhamo pokrito 8 - 10 minut. Razdelimo med krošnike in postrežemo. Poljubno pokapljamo z olivnim oljem in posujemo z nastrganim parmezanom.

Mineštrica

2 stebela zelene

1/2 zelja

6 listov ohrovta

1 Äebula

4 korenji

3 Ålice olivnega olja

1 Äajna ÅliÄka paradiÅnikovega koncentrata

2 lovorova lista

1 Äajna ÅliÄka origana

6 ÄeÄinjevih paradiÅnikov

2 litra vode od kuhanja Äunke ali juÄine osnove / vode

100 g mini juÄinih testenin

200 g prekajene kuhane Äunke / kraÄe

100 g rjavega fiÄola (iz konzerve ali kuhanega)

100 g zamrznjenega graha

100 g zamrznjenega stroÄjega fiÄola

Tools and equipment

kuhinji noÄ

Rezalna deska

Globoka ponev Tefal Unlimited

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by jermekitchen team. <https://www.melikonocno-sunko.com>