

Zimní minestrone s kuřecím masem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Ve velkém hrnci rozehejeme olej. Přidáme cibuli, česnek, polovinu mrkve, polovinu řapíkatého celeru a polovinu slaniny. Opékáme za stálého míchání asi 4–5 minut. Přidáme kuře, tymián, rozmarýn, bobkový list, zalijeme 3 litry vody a přivedeme k varu. Stáhneme plamen na střední a vaříme asi 1,5 hodiny. Scedíme, stranou odložíme vývar a uvažené kuře. Z kuřete obereme maso.

Zahřejeme čistý hrnec a půl minuty v něm nasucho opékáme rajčatový protlak. Zalijeme ho odloženým vývarem, přidáme rajčata, osolíme, opepříme a 5 minut povaříme. Pak vhodíme zbylou mrkev a celer, nakrájený fenykl a špagety. Po dalších 5 minutách přidáme půlkolečka cukety, obrané maso a povaříme asi 2 minuty, aby se prohřálo.

Zatímco se polévka vaří, osmahneme nasucho v pánvi zbývající slaninu.

Na závěr ji vsypeme do polévky a podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Mrkev** - 70 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 2 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Staročeská slanina** 1,9 kg - 300 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.3 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety** 500 g - 100 g
- **Fenykl celý** 20 g - 1 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 3 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná** 400 g - 400 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě** 120 g - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

