Jarní polévka Minestrone s bylinkovým pestem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si pesto: 3 lístky bazalky, 3 snítky čerstvého koriandru, půl svazku zelené petrželky, 100 ml oleje, 1 česnek, 1 g sůl, 5 g ořechů rozmixujeme tyčovým mixérem, nejdříve dáme jen čtvrtinu oleje. Postupně olej přiléváme, aby pesto mělo krémovou konzistenci. Strouhaný sýr (40 g) přidáme až nakonec. 2 malé mrkve oloupeme a nakrájíme na asi 1 cm velké kostičky. 80 g malých žampionů překrojíme napůl. 3 jarní cibulky očistíme a nakrájíme na asi 1 cm široká kolečka. 100 g hrášků rozmrazíme. 8 ředkviček očistíme a nakrájíme na 1 cm velké kostičky. 1,5 litru čistého vývaru s bujónem uvaříme s rajčatovým protlakem. Přidáme mrkev a žampiony a vaříme na středním plameni asi 3 minuty. Přidáme zbytek zeleniny a vaříme další 2 minuty. 200 g polévkových nudlí uvaříme dle návodu, scedíme a necháme okapat. Přidáme do polévky Minestrone a přidáme ½ polévkové lžíce citrónové kůry. Zamícháme. Minestrone plníme do misek a ozdobíme lžičkou Pesta.

Ingredience

- **Mrkev** - 20 g
- **Ředkvičky** - 100 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Petrželová nať** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Koriandr čerstvý** - 1 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 100 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 80 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 100 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 8 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Vlasové nudle bez lepku B 250 g** - 200 g
- **Lískové ořechy** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE