



MINESTRA di LENTICCHIE

Ingredience:

Na zeleninový vývar:

1 ks celer
2 ks kořenová petržel
4 ks mrkev
1 ks cibule
2 stroužky česnek
½ pórek
Libeček popř. hladká petržel
Sůl
Pepeř
Bobkový list
Nové koření
Celý pepř

Na polévku:

60 g uzená slanina
150 g klobása Chipolata
1 ks cibule
2 ks mrkev
2 stonky řapíkatý celer
½ fenykl
150 g loupaná rajčata
50 g červená čočka
Olivový olej

Postup:

Suroviny na vývar nahrubo nakrájíme, zalijeme studenou vodou a pomalu přivedeme k varu. Trochu osolíme, přidáme koření a vaříme na mírném ohni alespoň 60 min. a vývar slijeme. V hrnci na oleji osmahneme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáváme postupně na hrubo nakrájenou mrkev, cibuli, řapíkatý celer a fenykl. Vše orestujeme, přihodíme klobásu nakrájenou na kolečka a nasekaná rajčata. Zalijeme zeleninovým vývarem a pomalu vaříme. Zhruba po 45 min. přidáme propranou červenou čočku a vaříme, dokud čočka nezměkne. Polévku dochutíme solí, pepřem a podáváme s parmazánem nebo pecorinem.

