

Jesenski minestrone

<http://kruhai.blogspot.com/2014/10/jesenski-minestrone.html>

2-3 žlice maslinovog ulja
2 mrkve
1 veći luk
1/4 korijena celera
1 tikvica
1 poriluk
pola manje hokaido bundeve
šaka kuhanih očišćenih kestena
3 češnja češnjaka
50g pancete ili sušene slanine
sol, papar, peršin
dvije šake sitnih makarona

parmezan ili vrhnje za posluživanje

Mrkvu i luk narezane na kolutiće, te korijen celera narezan na kockice kratko popržiti na maslinovom ulju. Dodati bundevu narezanu na kockice i popirjati dok malo ne omekša. Tada dodati na kolutove narezane tikvicu i poriluk i pirjati dok povrće malo ne uvene. Zatim dodati sitno narezanu pancetu. Još malo propirjati i zaliti sa litrom vode. Možete koristiti i pileći temeljac ili juhu. Ostaviti da desetak minuta lagano kuha i umješati dvije šake sitnih makarona i kestene te posoliti i popapriti. Nastaviti kuhati dok sve ne omekša tj. dok se tjestenina ne skuha. Po potrebi dodajte još vode. Na kraju umiješajte nasjeckani peršin.

Poslužite posipano parmezanom. A nekima će prijati i sa žlicom kiselog vrhnja.

