

Minestrone, gusta povrtna juha



Sastojci za minestrone juhu

- 100g luka
- 1-2 režnja 5 g češnjaka
- 100 g mrkve
- 100 g tikvica
- 100 g krumpira
- 100 g mahuna
- 50 stabljike celera
- opcionalno mjesto krumpira sitna tjestenina (pužići)
- 1 MŽ sušenog bosiljka
- 1 MŽ sušenog mažurana
- 1 MŽ sušenog origana
- 1 MŽ sušenog timijana
- 1 MŽ šećera
- 1,2-1,5 l temeljaca (pileći, povrtni, mesni)
- 1 dl ulja (maslinovo/biljno)
- 1 mala ljuta papričica
- 1 vž 25 g koncentrata od rajčice
- sol



Minestrone je talijanska gusta juha sa povrćem. Recepta za minestrone juhu ima vjerojatno koliko i ljudi koji kuhaju tu talijansku juhu sa povrćem.

Minestrone se osim toga mogu spremati i da se u juhu od povrća doda sitne tjestenine. Ja umjesto tjestenine u minestrone stavljam krumpir.

WWW.MOJEKUHINJE.COM

Ovu **jednostavnu talijansku juhu od povrća** spremamo da na mješavini maslinovog i biljnog ulja do zlatnoga zapržimo sitno sjeckani crveni luk. Kada luk pozlatni dodamo šećer i kratko karameliziramo.

Na karamelizirani luk dodamo koncentrat od rajčice i kratko propržimo da nestane kiselkasti miris.

Na to dodamo krumpir na kocke, mrkvu na ploške te stabljiku celera na sitne kockice, mahune te nasjeckanu ljutu papričicu i sve dobro uznojimo par minuta, uz stalno mješanje. Umjesto krumpira možete koristiti i [sitnu, šuplju tjesteninu](#).

Na kraju dodamo protisnuti češnjak i zapržimo samo toliko da češnjak zamiriši.

Povrće za minestrone podlijemo sa temeljcom ili običnom vodom. Na laganoj vatri kuhajte, poklopljeno, 15-20 min.

Od origana, bosiljka, mažurana i timijana napravite **začinsku mješavinu za minestrone** te sa djelom, odnosno sa 1/4 MŽ (2 g) začinite [povrtnu juhu](#).

10 Minuta prije kraja **kuhanja talijanske minestrone** dodajmo sol i tikvicu narezanu na kockice. Prokuhajte da povrće ima željenu tvrdocu, najbolje al dente.



Uz **minestrone juhu** servirajte prepečeni kruh ili kruh sa [putrom i začinskim travama](#).



www.moja-kuhinja.com