



## Супа Минестрон

Оваа класична италијанска супа спојува многу различни вкусови... Можете да побарате рецепт за неа од 10 различни луѓе и да добиете 10 различни рецепти... Ви предлагаме да го пробате нашиот.



### Состојки:

- 3 стебленца целер
- 2 моркова
- 1 голема главица црвен кромид
- Половина конзерва сечкани домати
- Половина конзерва црвен грав
- Една рака шпагети
- 2 коцки за телешка супа
- 2-3 чешниња лук
- 600 милилитри вода
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Прво исечкајте го сиот зеленчук. Овде користиме свеж целер – исечкајте го на парчиња...

Сега исечкајте ја главицата црвен кромид – овде можете да искористите и бел кромид, но колку повеќе бои, толку подобро.

Излупете ги и исечкајте ги двата моркова. Излупете го и исечкајте го лукот.

### Чекор 2

Ставете 2 коцки за телешка супа во врела вода... Потоа ставете го и сиот зеленчук.

Варете ја супата околу 30 минути за да се свари зеленчукот...

### Чекор 3

Сега ќе почнеме да ги ставаме и состојките кои на супата даваат текстура и вкус. Ставете ги исечканите домати... Мешајте ја супата додека ги ставате.

Потоа и шпагетите, кои ги искршивме на половина.

Следен ставете го гравот. Овде користиме црвен грав, но можете да ставите и бел грав кој сте го подготвиле однапред.

Крчкајте ја супата уште 10 минути.



#### Чекор 4

Време е за сервирање: Супата ја ставаме во длабока чинија со црпалка, а потоа одозгора ставаме потпечен црн леб и една рака свеж магдонос.

#### Совет

Супата минестроне има уникатен вкус кој може да се добие само со оваа комбинација на состојки... Тестенини, грав, телешка супа и сечкани домати... Таа е јадење самата по себе, па така можете да ја направите за време на викендот, да ја оставите во фрижидер и да имате брз ручек во текот на работната недела.

#### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)