

# Polévka minestrone s jednozrnkou a cizrnou



## Suroviny:

2 polévkové lžíce olivového oleje  
1 střední nakrájená červená cibule  
2 střední mrkve, nakrájené na kolečka  
1 čajová lžička čerstvého rozmarýny nebo 1/4 čajové lžičky sušeného  
pepř a sůl  
1 plechovku sekaných loupáných rajčat

1 šálek uvařené jednozrnky  
1 plechovka cizrny  
3 stroužky prolisovaného česneku  
3/4 šálku strouhaného parmezánu na posypání  
7 šálků vývaru  
3 lžičky třtinového cukru  
citrónová šťáva  
petrželka na ozdobení

## Postup:

Ve větším hrnci rozehejeme olej, vložíme cibuli, mrkev, rozmarýn, 1 1/2 lžičky soli, 1/4 lžičky pepře. Za občasného míchání orestujeme, dokud cibulka nezezlátne, asi 5-8 minut. Vložíme rajčata, chvíli povaříme, dokud se část vody nevypaří. Přidáme uvařenou jednozrnku a cizrnu, 7 šálků vývaru a přivedeme k varu. Zmírníme plamen a vaříme cca 15 minut, dokud není zelenina měkká. Dochutíme solí, pepřem a česnek a promícháme. Podáváme posypané parmezánem, případně pokapané olejem a ozdobené petrželkou. Výborně chutná také s rozpečeným plátkem toustového chleba s olivovým olejem.

