סדנה־לי

מרק מינסטרונה עם ירקות, שעועית ופסטה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**35 דקות**	**55 דקות**

ציוד: סיר גדול

מצרכים

- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 גזרים בקוביות
- ☐ 2 גבעולי סלרי קצוצים
- ☐ קישוא בקוביות
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ 400 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ 240 גרם שעועית לבנה מבושלת ומסוננת
- ☐ 100 גרם פסטה קצרה
- ☐ 1.2 ליטר מים או ציר ירקות
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ כפית אורגנו
- ☐ כפית מלח, לפי מליחות הציר
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות בזיליקום

אופן ההכנה

1. מחממים שמן ומאדים בצל, גזר וסלרי 7 דקות. מוסיפים שום לחצי דקה.
2. מוסיפים קישוא, עגבניות, מים או ציר, אורגנו ותיבול. מביאים לרתיחה ומבשלים 20 דקות.
3. מוסיפים שעועית ופסטה ומבשלים לפי זמן הפסטה שעל האריזה, בדרך כלל 8–10 דקות. מערבבים מדי פעם.
4. מוסיפים בזיליקום וטועמים. אם המרק סמיך מדי, מוסיפים מים חמים ומתקנים תיבול.