

„Minestrone” leves (olasz zöldségleves)

A hagyományos olasz minestronehoz „ditalini” néven ismert finom makarónifajta használatos. Ha ilyet nem talál, a finom spagetti jól helyettesíti; egyszerűen csavarja a nyers spagettitészta konyharuhába és az asztal szélét felhasználva törje azokat rövid darabokra.

Hozzávalók 4 személyre:

- 150 gr „ditalini” vagy egyéb finom tészta
- 1 babérlevél
- 1 tavaszi rozmaring
- 3 (nagyobb) sárgarépa
- 2 tő zeller
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1 paradicsompaprika
- 500 ml konzervparadicsom
- 2 evőkanál olívaolaj
- bors



1. Főzzük meg a tésztát sós vízben amíg csak épp megpuhul; csepegtessük le és tegyük félre.
2. Hámozzuk meg és vágjuk vékonyra a sárgarépát, a zellert, a paradicsompaprikát, valamint a hagymát, és tegyük ezeket a fazékba a babérlevéllel, rozmaringgal és egy kis olívaolajjal együtt. Kissé pirítsuk meg. Adjunk hozzá 1,5 liter vizet és forraljuk fel, majd csökkentjük a hőfokot és így főzzük további 20-30 percig.
3. Tegyük bele paradicsomot és olívaolajat. Főzzük további minimum 50 percig, alkalmanként kevergessük, és szükség szerint forró vízzel pótoljuk az elpárolgott vízmennyiséget.
4. Röviddel tálalás előtt adjunk hozzá frissen őrölt feketeborsot és sót.

A Buscopan 10 mg bevont tableta és a Buscopan Forte 20 mg filmtabletta vény nélkül kapható hioszcin butilbromid hatóanyagú gyógyszerek

A kockázatokról és a mellékhatásokról olvassa el a betegtájékoztatót vagy kérdezze meg kezelőorvosát, gyógyszerészét!