

---

# Minestra po florencku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3147 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 4,5 godz.

200 g szynki,  
1 cebula,  
4 ząbki czosnku,  
3 pomidory,  
2 marchwie,  
1 por,  
1 lodyga selera,  
300 g białej fasoli, wymoczonej przez 12 godz w wodzie,  
150 g kapusty,  
3 gałazki świeżego rozmarynu lub 2 łyżki suszonego,  
150 ml oliwy,  
1 l bulionu miesnego,  
sol, pieprz,  
4 kromki czarnego chleba.

1. Szynkę pokroić w spore kawałki. Cebule obrać, pokroić w płatki. Czosnek obrać i drobno posiekać. Kapuste umyć i pokroić w paski. Marchew, por i seler

umyć, obrać i pokroić w kawałki. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórek i pokroić w kawałki.

2. W dużym rondlu, na silnie rozgrzanej 1 łyżce oliwy podsmażyć szynkę, cebule i połowę czosnku (2 min). Dodać resztę jarzyn, zmniejszyć ogień i podsmażać dalej 10 min, od czasu do czasu mieszając. Dodać bulion i połowę fasoli, osolic i gotować pod przykryciem, na średnim ogniu 2 godz. Resztę fasoli ugotować (2 godz) w 500 ml osolonej wody.

3. Na pozostałej oliwie podsmażyć resztę czosnku i rozmaryn. Gdy czosnek zacznie się rumienić oliwę precedzić.

4. Ugotowana w wodzie fasole przetrzeć przez sito i dodać do zupy. Następnie włączyć precedzoną oliwę (1 łyżkę oliwy zachować) i gotować na wolnym ogniu 15 min.

5. Na reszcie oliwy usmażyć grzanki z chleba, z którymi podawać bardzo gorącą zupę.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 22.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)