

מרק מיניסטרונה



רכיבים:

- 1 בצל
- 4 שיני שום
- 4 גזר
- 2 קישואים
- 1 תפוח אדמה
- 1 דלורית קטנה או חצי דלורית
- 2-3 גבעולי סלרי
- 2 עגבניות
- 3 כפות רסק עגבניות
- עלי סלרי (מהגבעולים)
- חופן פטרוזיליה
- 1 כוס שעועית מבושלת (1/3 כוס שעועית יבשה ומושרית לילה)
- 1 כוס פסטה
- מלח
- פלפל שחור
- מעט מאורגנו / בזיליקום מיובש
- 2 ליטר מים

הכנה:

אם משתמשים בשעועית יבשה ומושרית, מבשלים אותה בסיר נפרד עד לריכוך. חותכים את הבצל לקוביות קטנות, ומטגנים בסיר עם מעט שמן, עד שהבצל נעשה שקוף. בינתיים פורסים את השום, חותכים את הגזר והדלורית לקוביות קטנות, חותכים את גבעולי הסלרי למקטעים קצרים, מוסיפים הכל לסיר, ומאדים. בינתיים חותכים את הקישואים ותפוחי האדמה לקוביות קטנות ומוסיפים לסיר, מאדים עוד עשר דקות. מגררים את העגבניות, או מרסקים אותם בסלייסר מסתובב, ומוסיפים לסיר עם רסק העגבניות, התבלינים והמים. מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש, מבשלים 30-45 דקות עד לריכוך של כל הירקות. קוצצים את עלי הסלרי והפטרוזיליה, ומוסיפים לסיר, מוסיפים גם את השעועית המבושלת, יחד עם מי הבישול לסיר. מוסיפים את הפסטה לסיר ומבשלים עוד כ-10 דקות לשים לב שהמים מכסים את הפסטה, גם בסוף הבישול, אם לא, להוסיף עוד מים.

אם מכינים את המרק מראש, מוסיפים את הפסטה בחימום לפני ההגשה.