

# Minestrone



## Sastojci

### Potrebno je:

- 150 g pasulja
- 2 šargarepe
- 2 paradajza srednje velicine
- 2 manja praziluka (samo beli deo)
- 3 krompira
- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- koren i list celera
- kašika sušenog zacinskog bilja
- biber u zrnu
- maslinovo ulje
- so

## Priprema

Pasulj operite i ostavite da odstoji preko noci u vodi. Sutradan iseckajte crni luk na rebarca, praziluk i šargarepu na kolutice, a krompir i koren celera na komadice pa dodajte očen pasulj i sve zajedno propržite na malo ulja. Kad povrce omekša, dodajte desetak zrna bibera, usitnjen beli luk i oljušten i na komadice isecen paradajz, pržite pet minuta pa pospite zacinskim biljem i nalijte litrom i po vode. Kuvajte dok povrce ne bude mekano, dosolite po ukusu i pospite seckanim listom celera.