

# (odc.43) wiosenne minestrone

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.43)

ilość osób: 4

trudność: **łatwe**

## Składniki

½ bulwy fenkułu  
pęczek dymki  
oliwa do smażenia  
100 g szparagów  
½ kalafiora  
100 g żółtej fasolki szparagowej  
6 małych cukinii  
100 g zielonej fasolki szparagowej  
1 puszka pomidorów bez skóry  
1 litr bulionu lub wody  
100 g spaghetti  
100 g groszku  
100 g wyłuskanego młodego bobu  
sól i pieprz



## Dodatkowo

Pesto, świeża bazylija, parmezan

## Przygotowanie

Odkroić górne końce fenkułu. Pokroić fenkuł w kostkę. Pokroić dymkę na plasterki. Rozgrzać na patelni oliwę. Wrzucić fenkuł i dymkę i smażyć ok. 15 minut na małym ogniu, uważając żeby się nie przypaliło. Mieszać od czasu do czasu. Odkroić czubki szparagów i odłożyć na bok. Resztę szparagów pokroić na kawałki ok. 1 cm i wrzucić na patelnię. Skroić różyczki z kalafiora i pokruszyć na patelnię, zamieszać. Pokroić fasolkę na kawałki ok. 1 cm, cukinię w plasterki 1 cm. Wrzucić na patelnię i zamieszać. Dodać pomidory i lekko rozgnieść. Wlać wodę lub bulion, zamieszać i zagotować. Zawinąć spaghetti w ściereczkę i połamać, przesuwając po krawędzi blatu. Wsypać makaron do zupy i zamieszać. Gotować dopóki spaghetti nie będzie miękkie (ok. 6-10 minut). Wrzucić groszek, bób i czubki szparagów, zagotować. Przełożyć 2-3 chochle zupy do malaksera, zmiksować i wlać z powrotem na patelnię. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z pesto, posypane porwaną świeżą bazylią i startym parmezanem.

© Jamie Oliver