

Kuhajmo z

BUTAN PLIN
express
dobava plina na dom



Koruzna mineštra

Sestavine

- 15 dag zamrznjene domače koruze ali pločevinka kupljene
- 3 krompirji
- sol, poper
- 2 dl kuhanega fižola
- 30 dag prekajenih rebrc ali kosti
- veliko peteršilja
- 2 korenčka
- pol čebule
- 3 stroki česna
- malo pekoče paprike
- 3 žlice oljčnega olja

Postopek priprave

Na oljčnem olju dušimo čebulo in česen, da porumenita, dodamo na kocke narezan krompir in malo fižola ter zalijemo z vodo. Na plinu kuhamo približno dvajset minut ter nato zmečkamo. Prilijemo vodo, dodamo na kocke narezan korenček, koruzo in rebrc ter preostali krompir, narezan na kocke. Mineštra se mora pri nizki temperaturi kuhati vsaj tri ure. Na koncu solimo, popopravimo ter dodamo peteršilj in papriko.