

Maneštra od bobiči



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
6 porcija

Sastojci

2 češnja češnjaka
100 g pancete
8 grančica peršina
2 luka
~2,5 l vode
2 komada sušenih svinjskih rebara
2 mrkve
3 krumpira
1 list lovora
1 konzerva Garden good kukuruza
3 konzerve Garden good graha
1/2 žličice crvene paprike
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Češnjak ogulite, pancetu narežite na kockice pa u sjeckalici ili uz pomoć štapnog miksera usitnite s peršinom u pastu. Ogulite i sitno nasjeckajte luk.

U lonac dodajte pastu od češnjaka i pancete i luk. Dinstajte nekoliko minuta, dok ne zamirišu pa dodajte vodu i dobro isprana svinjska rebra i kuhajte 1 h.

Ogulite mrkvu i krumpir i narežite na manje komade pa ih dodajte u lonac s lovorovim listom.

Nastavite kuhati na laganoj vatri dok svi sastojci ne omekšaju, oko 30 minuta. Pri kraju kuhanja dodajte isprani i ocijeđeni kukuruz i grah, te papar i slatku crvenu papriku. Po potrebi dodajte još vode.

Pustite da se sve zajedno kuha još oko 10 minuta.

Poslužite toplu maneštru uz kruh ili neki drugi prilog po vašem izboru.