

## Zelenjavna enolon nica

### Sestavine:

- ½ ebule
- 10 dkg pancete ali pe ene slanine
- 2 koren ka
- 1 por
- 2 krompirja
- ½ cveta e
- 1 brokoli
- 1 paradižnik
- 15 dag stro jega fižola
- 2 stroka esna
- 1 pest makaronov (polžki)
- pest peteršilja
- pest graha
- š epec za imb (bazilika, šetraj, timijan, zelena)
- 1 žlica olivnega olja
- sol
- kislá smetana

### Priprava:

Na olivnem olju prepražimo seseklano ebulo in panceto, dodamo narezano korenje in stroji fižol, solimo in dušimo 10 minut. Dodamo na kocke narezan krompir, olupljen paradižnik, por in grah ter dušimo še 5 minut. Nato zalijemo z vodo. Dodamo sesekljan esen in peteršilj, za imbe, dosolimo po okusu in kuhamo 15 minut. Dodamo še na cvetke natrgan brokoli, cvetao in polžke ter vse skupaj kuhamo še 10 do 15 minut.

Razliica: lahko dodamo na drobno nasekljane buke in mlado kolerabo.

Servirano jed lahko po želji obogatimo z žlico kisle smetane.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!