

## Polévky – 1) ISTARSKÁ MANEŠTRA

Pro 4 osoby  
doba přípravy 3 hodiny

červené fazole 160 g	brambory 160 g
suchá slanina 50 g	kost z pršutu 50 g
česnek 20 g	(nebo suchá-uzená
cibule 40 g	vepřová žebra)
pepř, sůl, bobkový list	celerová a petrželová nať



Fazole opereme a necháme namočené asi 12 hodin. Vodu slijeme a fazole vaříme v trošce vody. Až začne vřít, vodu slijeme, dolijeme studenou vodu a znovu pomalu vaříme na mírném ohni. Suché maso opereme, chvíli povaříme a dáme pomalu vařit k fazolím. Přidáme celerovou nať, nakrájenou cibuli, bobkový list, pepř, sůl (pozor-suché maso je slané samo o sobě) a samozřejmě **pešt**.



Vaříme pomalu, dokud fazole i maso nezměknu. Kosti obereme, maso nakrájíme na kousky a vrátíme vařit do polévky. Přidáme na kousky nakrájené brambory a pomalu vaříme, dokud se fazole i brambory nezačnou rozpadat.

Maneštry se obvykle podávají bez těstovin a s bílým chlebem jako přílohou.

Výjimkou je právě istarská maneštra s nudlemi a pašta – fazol (viz dále).

Podle místních je maneštra nejlepší druhý den.

## Polévky – 2) ISTARSKÁ MANEŠTRA S REZANCIMA, LAZANJIMA

(istarská maneštra s nudlemi, s širokými nudlemi)

Pro 4 osoby  
doba přípravy 3 hodiny

červené fazole 160 g	brambory 160 g
suchá slanina 50 g	kost z pršutu 50 g
česnek 20 g	(nebo suchá-uzená
cibule 40 g	vepřová žebra)
pepř, sůl, bobkový list	celerová a petrželová nať



těstoviny cca 40 g  
(rezanci, lazanje - gumolje)  
- viz též těstoviny  
--- mouka 300g , 3 vejce, 6g soli



Postup přípravy je stejný jako u istarské maneštry a nudle se vaří buď přímo v polévce nebo se vařené přidají do již hotové maneštry.