



Orkiszowa zupa z pomidorami i ziemniakami

Składniki

- Kasza perłowa (3 łyżki stołowe) - Oliwa z oliwek - Ser Parmezan - Bulion warzywny - Pęczek pietruszki - Mieszanka marchwi, cebuli, ziemniaków i selera - Gałązka rozmarynu - 1 kieliszek białego wina - 400 g sosu pomidorowego z bazylią - Sól do smaku

Przygotowanie

1. Na oliwie z oliwek podsmażyć wszystkie warzywa.
2. Gdy warzywa nabiorą złotego koloru dodać kaszę perłową.
3. Mieszać przez około minutę, a następnie wlać szklankę białego wytrawnego wina.
4. Doprawić solą, dodać bulion i sos pomidorowy z bazylią Cirio.
5. W razie konieczności podlewać bulionem. Mieszać na ogniu przez 20 minut.
6. Zupę można zrobić bardziej lub mniej gęstą w zależności od upodobań.
7. Podawać na ciepło z odrobiną startego parmezanu.

