



Zupa krem z pomidorów

Składniki

1 opakowanie przecieru Passata Rustica 1 cebula biała 2 ziemniaki Sól 4 kromki chleba 4 marchewki 1 ząbek czosnku Oliwa z oliwek Pęczek pietruszki Starty Parmezan

Przygotowanie

1. Obrać marchew i cebulę ,posiekać w blenderze.
2. Następnie w garnku glinianym, podsmażyć na oliwie czosnek.
3. Następnie usunąć czosnek z patelni i podsmażyć marchew i cebulę.
4. Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę, dodać do podsmażonych warzywa wraz z Cirio Rustica
5. Dolać 500ml wody i doprawić szczyptą soli.
6. Następnie zmniejszyć ogień i gotować na wolnym ogniu przez około 20-25 minut, regularnie mieszając, aż konsystencja zupy stanie się gęsta i gładka.
7. Zrobić tosty z 4 kromek chleba i umieścić po toście na brzegu każdego talerza. Zupę udekorować startym parmezanem i natką pietruszki.

