



Zupa z kałamarnic

Składniki

- 1 opakowanie Salsa 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 warzyw, dodać Salsa Rustica.
5. Dolać 500ml wody i doprowadzić 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.

