

Pasta z wywaru warzywnego

6+ porcji 32 minuty

Składniki

- 50 g parmezanu, pokrojonego na kawałki (3 cm)
- 200 g łodyg selera, pokrojonych na kawałki
- 250 g marchwi, pokrojonej na kawałki
- 100 g cebuli, pokrojonej na połówki
- 100 g pomidorów, pokrojonych na kawałki
- 150 g cukinii, pokrojonej na kawałki
- 1 ząbek czosnku
- 50 g świeżych grzybów
- 1 liść laurowy
- 6 gałązek mieszanki świeżych ziół (np. bazylii, szałwii, rozmarynu), same liście
- 4 gałązki świeżej pietruszki
- 120 g soli
- 30 ml białego wytrawnego wina
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Przygotowanie

1

Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.