

Zupa z owoców morza Cioppino

4 porcje 18 minut

Składniki

- 200 g mieszanki owoców morza (krewetki, kalmary, łosoś itd.)
- 100 g małży
- 360 g pomidorów, obranych
- 30 g masła
- 120 g cebuli
- 60 g selera
- 1/4 łyżeczki koperku
- 300 ml wywaru z owoców morza
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 30 g masła, 120 g cebuli, 60 g selera oraz 360 g pomidorów. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Duś.
5. Dodaj 300 ml wywaru, 100 g małż, 200 g mieszanki owoców morza, 1 łyżeczkę soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Duś.

7 Posyp koperkiem. Smacznego!