



## Zupa z owoców morza Cioppino

🍴 4 porcje ⌚ 18 minut

### Składniki

- 200 g mieszanki owoców morza (krewetki, kalmary, łosoś itd.)
- 100 g mały
- 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 mały, 200 g mieszanki owoców morza, 1 łyżeczkę soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Posyp koperkiem. Smacznego!