



## Paradicsom krémleves

### Hozzávalók

1db 680g-os Cirio Rustica passzírozott paradicsommártás 4 sárgarépa 1 fehér hagyma 1 gerezd fokhagyma 2 burgonya Olivaolaj Só petrezselyem 4 szelet kenyér Reszelt parmezán

### Elkészítés

1. Hámozza meg a sárgarépát és a hagymát, majd aprítógépben aprítsa össze ezeket.
2. Egy nagyobb edényben pirítsa meg a fokhagymát olivaolajon, majd ha megpirult vegye ki az olajból, és ezen az aromás olajon pirítsa meg a sárgarépát és a fehér hagymát.
3. Hámozza meg és vágja apró kockákra a burgonyákat, öntse a burgonyakockákat a sült zöldségekhez, adja hozzá a Cirio Rustica paradicsommártást, 500 ml vizet és szórja meg egy csipetnyi sóval.
4. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet és főzze az ételt 20-25 percig, ami alatt állaga krémessé és sűrűvé válik.

