



ZUPA ZIEMNIACZANA Z ORZECHEWYM PESTO

Składniki:

- 800 g ziemniaków,
- 2 szalotki posiekane,
- 4 szklanki bulionu warzywnego (1 l),
- ok. $\frac{3}{4}$ szklanki wytrawnego białego wina (200 ml),
- 100 g szynki wędzonej w plastrach,
- 1 $\frac{1}{2}$ łyżki sherry (200 ml),
- sól, pieprz, świeżo zmielony

PESTO:

- 3 łyżki posiekanych orzeszków solonych AROMAT,
- 1 pęczek natki pietruszki,
- 1 ząbek czosnku,
- 50 g parmezanu, świeżo startego.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki kroimy w kostkę i podsmażamy z szalotkami. Dolewamy wino, potem bulion. Gotujemy ok. 25 min na małym ogniu.

PESTO: Grubo posiekaną natkę miksujemy z czosnkiem, parmezanem i orzeszkami solonymi AROMAT. Doprawiamy solą.

Zupę miksujemy, doprawiamy sherry, solą i pieprzem. Smażymy szynkę na patelni bez tłuszczu, aż będzie chrupiąca. Rozlewamy zupę na talerze, na wierzchu kładziemy szynkę, polewamy pesto i podajemy.