



## Zupa z kasztanów

 2 porcje

 10 minut

### Składniki

- 100 g kasztanów, obranych ze skóry
- 50 g cebuli
- 5 g ząbków czosnku
- 50 g selera
- 800 g wody
- 30 g oliwy z oliwek
- 5 g soli

### Przygotowanie

1

Kasztany umieść na blaszce do pieczenia. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 5 minut.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 50 g cebuli, 5 g czosnku oraz 50 g selera. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Dodaj 30 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj pieczone kasztany. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 800 g wody oraz 5 g soli. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Ugotuj.



Zmiksuj.



Gotowe do podania. Smacznego!

---