



## Zupa z owocami morza

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Zupa z owocami morza to wyśmienite danie dla całej rodziny. Szybka i łatwa w przygotowaniu, idealnie nadaje się dla miłośników owoców morza. Danie zdrowe i bogate w składniki odżywcze.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Gotujemy bulion, do którego dodajemy pokrojone w dużą kostkę pieczarki. Bulion z pieczarkami gotujemy przez 5 minut.

### Krok 2

Pomidory kroimy w kostkę. Dodajemy pastę chili, pomidory, owoce morza i przyprawy. Całość gotujemy około 20 minut.

### Krok 3

Przyprawiamy zupę solą, pieprzem, sosem rybnym, sokiem z limonki i papryczkami chili, posypujemy kolendrą i ziołami prowansalskimi. Gotujemy jeszcze przez 10 minut. Przyozdabiamy posiekaną grubo natką pietruszki.

## Składniki:

300 g oczyszczonych owoców morza

1 l naturalnego bulionu warzywnego

100 g pieczarek

1 łyżka pasty chili

2 pomidory

4 łyżki sosu rybnego

3 łyżki soku z limonki

5 małych papryczek chili

4 łyżeczki kolendry

3 łyżeczki ziół prowansalskich

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 natka pietruszki