

Zupa jarzynowa z kolorowym makaronem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 /3 paczki mieszanki na zupę 9-cio składnikowej (lub innej)

1/3 paczki makaronu kolorowego rurki (naturalnie barwiony)

3 łyżki usiekanego koperku

1 szklanka słodkiej śmietanki

1 ½ litra wody

rosół warzywny

1 kostka

porcja rosółowa

30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i warzywa zalać wodą . Dodać kostki bulionowe. Gotować 30 minut. Do wrzącej zupy wrzucić makaron i gotować mieszając 30 minut. Wyjąć mięso (można je po obraniu i dodaniu np. kiszzonej kapusty zrobić z niego krokiety lub pierogi). Wlać śmietankę . Wsypać koperek .