

JARZYNOWA INACZEJ



MALGO1974



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	2 szt
cukinia	2 szt
fasolka szparagowa zielona	1 garść
groszek zielony	1 garść
makaron drobny	20 dkg
rosół drobiowy	2 l
natka pietruszki	
fasola czerwona z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować rosół (może być z poprzedniego dnia bez mięsa), dodać 2 pokrojone w kostkę marchewki i 2 pokrojone w kostkę cukinie, przyprawić do smaku solą pieprzem i liściem laurowym. Gotować 20 min. Dodać garść zielonej fasolki szparagowej i garść zielonego groszku (świeżego lub mrożonego), podgotować. Na koniec dodać 1 puszkę czerwonej fasolki (przebrać wodą i odsączyć) i 20 dkg drobnego ugotowanego wcześniej makaronu (gwiazdeczki lub inny drobny). Jak zupa będzie ugotowana wrzucić dużo pokrojonej natki pietruszki (ja lubię bardzo dużo). Smacznego