zupa jarzynowa z makaronem



BEATA77

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młode marchewki	
fasolki szparagowej	15 dag
cebula	
selera	1/3
korzeń pietruszki	
koperek	
makaronu jajecznego (nitki)	15 dag
śmietany	50 ml
masła	1 łyżka
kostki rosołowej	1/2
wody	1/2 litra
sól, pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotuj wodę w garnku. Dodaj kostkę rosołową i łyżeczkę soli do smaku. Do gotującej się wody włóż pokrojone w kostkę, oczyszczone warzywa i gotuj przez ok. 30 min.

W międzyczasie przygotuj makaron według opisu na opakowaniu.

Pod koniec gotowania dodaj do zupy liść laurowy, ziarnko ziela angielskiego, łyżkę masła, posiekany koperek oraz śmietanę. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Do talerzy włóż makaron i zalej wywarem ze śmietaną. Smacznego!