



Zupa jarzynowa z makaronem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Smaczna zupa warzywna z makaronem to idealny pomysł na rodzinny obiad. Jest bardzo pożywna i zdrowa. Jej przygotowanie nie zajmuje wiele czasu.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Skrzydółka myjemy i przekładamy do garnka. Cebulę obieramy, kroimy napół i opalamy nad ogniem. Również przekładamy ją do garnka. Marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaki obieramy, po czym kroimy w większą kostkę.

Krok 2

Paprykę (bez gniazd nasiennych), cukinię i pomidory kroimy w kostkę. Wszystkie warzywa oprócz cukinii przekładamy do garnka i zalewamy 4 szklankami zimnej wody.

Krok 3

Dodajemy natkę pietruszki. Gotujemy ok. 35 minut, po czym przyprawiamy, dodajemy cukinię i bazylię, wsypujemy makaron. Gotujemy kolejne 15 minut.

Składniki:

- 4 skrzydełka z kurczaka
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 2 ziemniaki
- 1 cukinia
- 4 pomidory
- 1 papryka
- 1 natka pietruszki
- 1 łyżka soli
- ½ łyżki pieprzu
- garść świeżej bazylii
- 100 g makaronu