



Zupa z kielbasą, warzywami i makaronem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa z kielbasą, warzywami i makaronem to pyszne, a zarazem sycące danie. Jest bardzo prosta i szybka w przygotowaniu. Zachwyca smakiem i wyrazistością.

Przygotowanie

Krok 1

Kielbasę kroimy w grube plastry. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Na patelnię wlewamy olej, dodajemy cebulę i delikatnie smażymy.

Krok 2

Marchewkę i seler kroimy w plastry, a następnie razem z liśćmi laurowymi i ziołami prowansalskimi dodajemy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy do momentu, aż warzywa lekko zmiękną. Następnie dodajemy osączoną z wody fasolę, przeciśnięty przez praskę czosnek i makaron.

Krok 3

Całość gotujemy przez ok. 3-4 minuty (po wyłączeniu gazu makaron zdąży jeszcze zmięknąć), następnie dodajemy kielbasę i podsmażoną cebulę, mieszamy.

Krok 4

Doprawiamy do smaku solą, pieprzem. Przyozdabiamy drobno posiekaną natką pietruszki.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 400 g kielbasy śląskiej
- 1 cebula
- 1 marchewka
- ½ selera
- 1 puszka białej fasoli
- 3 łyżki oleju
- 3 liście laurowe
- 250 g makaronu
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- ½ natki pietruszki