




## Zimowa zupa jarzynowa z makaronem

 Tylko z Natury


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

- udko z kurczaka - 1 szt.
- mieszanka warzywna mrożona (z brukselką) - 1 opakowanie
- makaron - 3-4 garść
- ziemniaki - 4 szt.
- pieprz czarny - do smaku
- sól morska - do smaku
- mąka pszenna - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczka
- śmietana - 2 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do garnka z 2,5 l wody wkładam oplukane mięso. Przyprawiam solą. Doprowadzam do wrzenia i gotuję ok. 20 min. Następnie dodaję obrane, pokrojone w kosteczkę, umyte ziemniaki oraz mieszankę warzywną, dalej gotuję ok. 15 min. Następnie dokładam makaron. Przygotowuję zasmażkę. Rozpuszczam łyżkę masła, na małym ogniu, dodaję mąkę oraz stopniowo 1/3 szklanki wody, cały czas ucierając. Dodaję ją do gotującej się zupy. Gdy makaron jest miękki doprawiam zupę śmietaną oraz koncentratem pomidorowym. Doprawiam do smaku i zagotowuję. Mięso odławiam, dzielę na kawałki i wkładam ponownie do garnka.