





Warzywna zupa z fasolką i domowym makaronem

 Na widelcu


Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 średni

 5 porcji

Składniki:

fasolka (zielona i żółta) - 1 + 1/2 kg

ziemniaki - 7 szt.

udko indyka - 1 szt.

marchew - 2 szt.

czosnek - 2 ząbek

czubrica - 1 garść

pietruszka - 1 garść

pieprz, sól - do smaku

jajko - 1 szt.

olej arganowy - 1 łyżeczka

mąka - 1 szklanka

koncentrat pomidorowy - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Młode ziemniaczki dokładnie myjemy, kroimy w ćwiartki, wrzucamy do wielkiego garnka, zalewamy wrzątkiem. Dodajemy udko kurczaka. Gotujemy ok. 15 minut od momentu wrzenia.

KROK 2: Dodajemy warzywa, umyte i pokrojone w mniejsze części.

KROK 3: Zupę doprawiamy przyprawami i ziołami posiekanymi. Gotujemy aż wszystko będzie miękkie.

KROK 4: W misce ugniatamy ciasto z mąki, jaja, pół łyżeczki soli i mieszanki ziół.

KROK 5: Ciasto wałkujemy, przekręcamy przez maszynkę do makaronu.

KROK 6: Makaron wrzucamy na wrzątek i gotujemy aż będzie sprężysty (ok. 3 minuty). Podajemy zupę z makaronem.