Zupa jarzynowa z makaronem

Tylko z Natury

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- marchewka - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- kalafior (mały) - 1/2 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- mięso drobiowe - udka, skrzydełka (opcjonalnie, bo zupa z samych warzyw jest równie smaczna) - 1/2 kg
- seler - kawałek
- por - kawałek
- natka pietruszki - 1/3 pęk
- lubczyk - 1/2 łyżeczka
- pieprz czarny w ziarnach - 5 szt.
- sól morska - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlewam 2,5 litra zimnej wody. Płuczę mięso i dodaje do niej. Całość gotuję. Cebulę obieram i opalam nad palnikiem, dodaję do garnka. Kawałek pora również dodaję w całości. Pozostałe warzywa obieram, myję i kroję w kostkę. Dodaję sól, pieprz, lubczyk i gotuję około 30-50 minut (zależnie od tego, czy w zupie jest mięso czy nie). Gdy mięso jest miękkie, wyłączam gaz i je odławiam, dzielę na kawałki i wkładam ponownie do garnka. Oddzielnie gotuję makaron w osolonej wodzie, odcedzam, przelewam zimną wodą. Makaron nakładam do miseczek, polewam zupą, posypuję natką pietruszki i serwuję. Można również 10 minut przed końcem gotowania zupy dodać do niej makaron i wszystko razem gotować do miękkości, posypać natką i podawać.