

Zupa z cukinią i makaronem



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3939**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- cukinia młoda- 3 szt.
- pomidory- 4 szt.
- cebula- 2 szt.
- boczek wędzony- 25 dag
- bulion- 2 litry
- makaron- 30 dag
- śmietana- do zabielenia
- tymianek świeży posiekany- 5 łyżek
- oliwa z oliwek- do smażenia
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Bulion zagotuj. Makaron przygotuj według przepisu na opakowaniu. Cukinię umyj i pokrój w plastry. Boczek pokrój w kostkę i zrumień na patelni. Dołóż cebulę, smaż aż się zeszkli. Sparzone pomidory obierz ze skórki. Pokrój w kostkę. Wszystkie warzywa i boczek dodaj do bulionu. Gotuj przez ok. 20 minut. Zabil śmietaną. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Zupę podawaj z makaronem. Tuż przed podaniem posyp posiekanym tymiankiem.

Twoje notatki do przepisu: