



SMACZNIE (ZA)JADAM
STOŁÓWKA (PRZED)SZKOLNA
ALTERNATYWNIE

Warzywna zupa z indykiem i makaronem

Receptura na 10 porcji

Składniki:

Cebula - drobna kostka	0,12 kg
Marchew - drobna kostka	0,12 kg
Seler - drobna kostka	0,12 kg
Wywar drobiowy	1,8 l
Piersi indyka ugotowane - drobna kostka	0,2 kg
Natka pietruszki, posiekana	1 łyżka stołowa
Olej roślinny	3 łyżki stołowe
Makaron spaghetti - ugotowany, drobno pokrojony	0,2 kg
Sól i pieprz do smaku	

Wykonanie:

W dużym garnku podgrzać olej.

Usmażyć cebulę, marchew i seler, aż będą miękkie.

Dodać wywar drobiowy.

Gotować około 15-20 minut - na koniec dodać indyka i makaron.

Doprawić solą i pieprzem.

Na koniec dodać natkę pietruszki.