



przepisy.pl

Zupa makaronowa z kurczakiem i porzem

 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1.5 litrów
- marchew - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sok z cytryny - 2 łyżki
- nitki szafranu - 0.5 łyżeczek
- filet z piersi indyka - 250 gramów
- tagliatelle - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój filety w paski grubości palca.
2. Natkę posiekaj, marchewkę pokrój w słupki, a pora w cienkie krążki.
3. Rosół Knorr zagotuj z sokiem z cytryny i szafranem, dodaj kurczaka, warzywa, makaron do czasu gdy woda zagrzeje i gotuj po tym jeszcze 12 minut do momentu gdy makaron będzie al dente.
4. Przypraw solą i pieprzem i posyp natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl