



Supa de macaroane

Ingrediente

- 3 l Apa
- 140 g Pastarnac
- 180 g Morcovi
- 170 g Ceapa
- 120 g Ardei gras
- 300 g Fasole alba
- 200 g Mazare boabe
- 170 g Porumb boabe
- 200 g Dovlecel
- 500 g Paste uscate
- 40 g Pasta de tomate
- 0.5 lingurita Piper negru
- 15 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 8 frunze Busuioc proaspat

Instructiuni

1. Se pune la fiert fasolea. Dupa 30 minute, se schimba apa si se mai lasa la fiert 30 minute.
2. Se taie marunt pastarnacul, morcovii, ceapa, ardeiul gras si dovlecelul si se adauga la supa impreuna cu toate celelalte legume.
3. Cand zarzavatul este fiert, se pun macaroanele si pasta de tomate.
4. Se adauga MAGGI Secretul Gustului Legume si piper, si se azoneaza cu busuioc.

Nutritie

Carbohidrați	95.57 g
Energie	475.15 kcal
grăsimi	2.38 g
Proteină	18.72 g

70 Min

6 Portii