**Staropolska zupa ogórkowa na smażonych na maśle ogórkach**

Składniki:

* makaron Lubella Jajeczna 5 jaj Wstążki - około 200 g
* bulion warzywny/rosół - 2 litry
* ogórki kiszone - około 300 g
* masło - 60 g
* marchewka - 1 średniej wielkości
* pietruszka - 1 średniej wielkości
* cebula - 1 mniejsza
* sól, pieprz - do smaku
* natka pietruszki - do posypania

Sposób przygotowania:

1. Ogórki kiszone zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wycisnąć z nich sok (soku nie wylewać).
2. Marchewkę oraz pietruszkę również zetrzeć na tarce.
3. Cebulę pokroić i zeszklić na rozgrzanym maśle.
4. Następnie dodać startą pietruszkę, marchew, odciśnięte ogórki i całość smażyć około 5 minut.
5. Zagotować bulion.
6. Do wrzącego wywaru przełożyć warzywa i gotować kolejne 5 minut. W międzyczasie spróbować zupy, aby ewentualnie zakwasić sokiem pozostałym z wyciskania ogórków.
7. Doprawić solą oraz pieprzem.
8. Podawać z makaronem Lubella Jajeczna 5 jaj.

**Rosół z pieczoną na ostro marchewką**

Składniki:

Rosół

* 3 marchewki
* 2 pietruszki
* 1 seler
* kawałek pora
* cebula opalona nad ogniem
* gałązka natki pietruszki
* gałązka natki selera
* gałązka lubczyku
* podudzie z kurczaka
* kawałek wołowiny
* filet z kurczaka
* 6 ziaren ziela angielskiego
* 5 ziaren czarnego pieprzu
* 5 ziaren czerwonego pieprzu
* liść laurowy
* spora szczypta soli
* ok. 4-5 litrów zimnej wody

Pieczone marchewki

* pęczek młodej marchewki (około 5-6 sztuk)
* 2 łyżki oliwy
* 2 łyżki wody
* łyżka soku z cytryny
* łyżeczka mielonej papryki słodkiej
* łyżeczka cayenne
* łyżeczka suszonych pomidorów z czosnkiem
* płatki chili do posypania

Dodatkowo

* makaron Lubella Jajeczna 5 jaj nitki
* natka pietruszki

Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso zalewamy zimną wodą.
2. Po zagotowaniu, łyżką cedzakową zdejmujemy szumowiny.
3. Dodajemy warzywa, przyprawy i na małym ogniu, gotujemy około godzinę.
4. Dodajemy natkę pietruszki, selera oraz lubczyk i gotujemy kolejną godzinę.
5. W tym czasie szorujemy młode marchewki.
6. Piekarnik nagrzewamy do 210 stopni.
7. Składniki na marynatę mieszamy i nacieramy marchewki.
8. Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posypujemy płatkami chili.
9. Pieczemy około 15 minut, aż lekko zmiękną, ale nadal będą jędrne.
10. Makaron Lubella Jajeczna 5 jaj nitki gotujemy 6 minut, po czym odsączamy go i przelewamy zimną wodą.
11. Do miseczek nakładamy porcję zupy.
12. Podajemy z makaronem, kawałkami mięsa i pieczonymi marchewkami.
13. Posypujemy natką pietruszki.