Zupa warzywna z kukurydzą, chili i makaronem nitki

**Szybka i lekka zupa warzywna w letnim klimacie. Bez marchewek, pietruszki i ziemniaków natomiast z cukinią, bakłażanem, papryką i kukurydzą. Z lekko ostrą i ziołową nutą, idealnie nadaje się na wakacyjny posiłek. Podaję ją z delikatnym makaronem nitki Lubella Jajeczna 5 jaj. Dzięki temu, że jest przygotowywany z 5 jaj i do tego trzykrotnie wałkowany, smakuje i wygląda jak domowy. Smacznego 😊**

Składniki:

* makaron Lubella Jajeczna 5 jaj nitki
* cukinia (użyłam pół zielonej i pół żółtej)
* bakłażan
* papryka zielona
* papryka czerwona
* papryka fioletowa (opcjonalnie)
* kolba kukurydzy
* papryczka chili
* 2 l bulionu warzywnego
* gałązka świeżej mięty
* gałązka natki pietruszki
* gałązka kolendry
* sól i pieprz do smaku
* łyżka oleju

Przygotowanie:

1. Warzywa myjemy.
2. Cukinie i bakłażana kroimy w półplasterki, paprykę w paseczki, z kukurydzy obkrajamy ziarna.
3. Papryczkę chili drobno siekamy. Ilość dodajemy wg uznania. Jeśli zupę mają jeść dzieci, wystarczy około 1 cm kawałek.
4. Przekładamy warzywa do garnka, dodajemy olej i podsmażamy 5 minut, ciągle mieszając.
5. Dodajemy bulion i świeże zioła.
6. Gotujemy około 15-20 minut by warzywa nie rozgotowały się.
7. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
8. W tym czasie makaron Lubella Jajeczna 5 jaj nitki gotujemy 6 minut, po czym odsączamy go i przelewamy zimną wodą.
9. Do miseczek nakładamy porcję zupy.
10. Podajemy z makaronem i posypujemy ziołami i jeśli ktoś lubi to dodajemy więcej chili.

**Smacznego :)**

Wpis powstał we współpracy z marką Lubella.