Warszawa, 29.10.2019 r.

**Rozgrzewające zupy w kolorach jesieni**

**Po upalnym lecie pozostały już tylko wspomnienia i nadszedł czas intensywnych przygotowań na najbardziej kolorową porę roku. Jesienne temperatury są coraz niższe, ale za to za oknem pojawiają się piękne, nasycone barwy – intensywna czerwień, rozgrzewający pomarańcz, ciepła żółć i chłodniejsza zieleń. Te kolory nie tylko wprawiają w dobry nastrój, ale także inspirują. Również do gotowania! Prezentujemy przepisy na pyszne, gorące i barwne zupy w kolorach jesieni!**

Po powrocie z jesiennych spacerów potrzebujemy się rozgrzać. A zupa jest obowiązkową pozycją w menu każdego domu. Dzięki niej w naszej diecie pojawiają się nie tylko zdrowe warzywa, ale i aromatyczne przyprawy. A do tego jest prosta w wykonaniu, bardzo sycąca, pożywna i natychmiastowo rozgrzewa. Gotowaniu sprzyja także sezon grzybowy.

**Gdzie szukać inspiracji? A może by tak zainspirować się tym co widzimy za oknem?**

Jesień to najpiękniejsza pora roku, która mieni się intensywnymi kolorami. Spacerując, widzimy różnobarwne liście, niektóre jeszcze na drzewach, niektóre już na chodnikach. Jest żółto, czerwono, pomarańczowo i zielono na zmianę. Niech inspiracją dla naszych kulinarnych przygód staną się więc kolory jesieni!

A w jesiennej zupie nie może zabraknąć właściwego makaronu. Do jesiennych, rozgrzewających zup idealny będzie makaron Lubella Jajeczna 5 jaj, który powstał według sprawdzonego przepisu z najwyższej jakości mąki. To sprawia, że ma doskonały smak. Tajemnica jego delikatności tkwi w użyciu do produkcji 5 jaj oraz 3-krotnym wałkowaniu ciasta. Dzięki makaronowi Lubella Jajeczna 5 jaj, który wygląda i smakuje jak domowy[[1]](#footnote-1), każda zupa nabierze niepowtarzalnego charakteru i smaku. Doskonale sprawdzi się w klasycznym rosole, tradycyjnej zupie pomidorowej czy aromatycznej grzybowej. Kolory za oknem inspirują do nadawania naszym daniom nie tylko bogactwa smaku i zapachu, ale także wyjątkowego, jesiennego wyglądu.

Do wyboru mamy różne kształty makaronu Lubella Jajeczna 5 Jaj: nitki, krajankę i wstążki, dzięki czemu każdy z nas może wybrać swój ulubiony. Dodatkowo, makaron typu nitki jest dostępny w dwóch opakowaniach: poręcznym 250 g oraz w rodzinnej paczce 400 g.

**PRZEPISY NA ROZGRZEWAJĄCE ZUPY W KOLORACH JESIENI!**

**ROSÓŁ KRÓLEWSKI**

**6-8 porcji**

Składniki:

Lubella Jajeczna 5 jaj Nitki

2 kg kurczaka

4 litry wody

4 marchewki

1 pietruszka z natką

1 mniejszy seler

1 por

1 cebula

4 ziarenka ziela angielskiego, 4 ziarenka pieprzu, 2 listki laurowe

1 łyżka soli + wedle uznania do dodatkowego doprawienia

Przygotowanie:

Cebulę obrać i opiec nad ogniem, aż będzie mocno spieczona.

Kurczaka pokroić na kawałki: udka, piersi, skrzydełka, przełożyć do garnka i zalać zimną wodą.

Zagotować na średnim ogniu, kiedy woda zacznie wrzeć, zmniejszyć ogień do minimum i zdjąć szumowiny.

Gotować, z uchyloną przykrywką przez 2-3 godziny.

Następnie dodać obrane warzywa, opieczoną cebulę oraz ziele, listki laurowe, lekko rozgniecione ziarenka pieprzu, wsypać 1 łyżkę soli i gotować na wolnym ogniu, z uchyloną przykrywką przez kolejne 1,5 godziny.

Przed podaniem doprawić solą do smaku.

Podawać z makaronem ugotowanym według instrukcji na opakowaniu.

**GRZYBOWA NA BIAŁYM WINIE**

**3-4 porcje**

Składniki:

Lubella Jajeczna 5 jaj Wstążki

1,5 litra rosołu lub bulionu

30 g suszonych podgrzybków

1 mała cebula

50 ml białego wytrawnego wina

150 ml śmietanki 30%

30 g masła klarowanego

szczypta soli i pieprzu do smaku

posiekana natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:

Grzyby zalać 1/2 litra wrzącej wody, zakryć i odstawić na 30 minut, następnie odcedzić zostawiając wodę z moczenia grzybów.

Na maśle klarowanych zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać grzyby, wlać wino i smażyć przez około 5 minut, często mieszając.

Zagotować rosół, przełożyć grzyby i gotować przez około 30 minut.

Zdjąć z ognia, zabielić śmietanką, doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Podawać z makaronem ugotowanym według instrukcji na opakowaniu.

Przed podaniem posypać natką pietruszki.

**POMIDOROWA ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW Z CZOSNKIEM I OREGANO**

**3-4 porcje**

Składniki:

Lubella Jajeczna 5 jaj Krajanka

1,2 litra rosołu lub bulionu

700 g pomidorów malinowych

30 g masła klarowanego

2 ząbki czosnku

1 mała cebula

szczypta soli, pieprzu oraz cukru trzcinowego do smaku

świeże oregano do dekoracji

Przygotowanie:

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i drobno pokroić.

Na rozgrzanym maśle klarowanym zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać sprasowany czosnek oraz pokrojone pomidory i smażyć na średnim ogniu przez około 20 minut.

Kiedy wywar się zagęści, zdjąć z ognia i przełożyć do rosołu.

Gotować przez około 5 minut, następnie połowę zupy przelać do wysokiego naczynia, zmiksować i przelać do garnka z zupą.

Doprawić solą, pieprzem oraz cukrem trzcinowym do smaku.

Podawać z makaronem ugotowanym według instrukcji na opakowaniu.

Przed podaniem posypać świeżym oregano.

**ZUPA Z ZIELONYCH WARZYW**

**3-4 porcje**

Składniki:

Lubella Jajeczna 5 jaj Nitki

1,5 litra rosołu lub bulionu

200 g brukselki

około 100 g mrożonego zielonego groszku

pół główki mniejszego brokuła

pół mniejszej cukinii

1 mała cebula

30 g masła klarowanego

150 ml kwaśnej śmietany 18%,

szczypta soli i pieprzu do smaku

1/3 pęczka świeżego kopru

Przygotowanie:

Brukselkę oczyścić ze zwiędłych liści, głąb naciąć na krzyż i wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody.

Nie zakrywając gotować przez około 10 minut.

Do garnka wlać bulion, dodać odcedzoną brukselkę oraz brokuł pokrojony na mniejsze różyczki, zakryć i gotować przez około 5 minut.

Następnie dodać cukinię, pokrojoną w mniejszą kostkę oraz zielony groszek i gotować kolejne 5 minut.

Zdjąć z ognia, zabielić śmietanką, doprawić solą oraz pieprzem do smaku i wymieszać z posiekanym koperkiem.

Podawać z makaronem ugotowanym według instrukcji na opakowaniu.

**OPIS PRODUKTU:**

Makaron Lubella Jajeczna 5 jaj powstał według sprawdzonego przepisu z najwyższej jakości mąki, co sprawia, że ma doskonały smak. Tajemnica jego delikatności tkwi w użyciu do produkcji 5 jaj oraz 3-krotnym wałkowaniu ciasta. Dzięki makaronowi Lubella Jajeczna 5 jaj, który wygląda i smakuje jak domowy, każda zupa nabierze niepowtarzalnego charakteru i smaku.

**SUGEROWANA CENA PÓŁKOWA:**

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj nitki 250 g: 2,69 zł

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj nitki 400 g: 4,43zł

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj krajanka 400 g: 4,43 zł

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj wstążki 400 g: 4,43 zł

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Marta Gryglewicz, Account Manager**

e-mail: marta.gryglewicz@prhub.eu

tel. 504 640 360

**Lubella:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

Lubella to zdecydowany lider na rynku makaronów w Polsce oraz znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: płatków śniadaniowych, mąk, kasz oraz paluszków. Marka posiada prawie 140-letnie doświadczenie   
w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców. Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.

1. Na podstawie wyników badania konsumenckiego na ogólnopolskiej, reprezentatywnej próbie użytkowników makaronów, liczącej 402 osoby. Badanie zostało przeprowadzone metodą CAPI w domach konsumentów

   w listopadzie 2017 r. przez firmę Maison & Partners. [↑](#footnote-ref-1)