



Sposób przygotowania

Truskawki umyć i odszypułkować. Kilka zostawić do dekoracji, pozostałe wrzucić do garnka, zalać wodą i zagotować. Zdjąć z ognia i zmiksować. Osłodzić do smaku miodem, dodać też sok z cytryny. W miseczkach ułożyć makaron. Zalać go zupą, udekorować jogurtem, listkami mięty i połówkami truskawek. Zupa truskawkowa latem najlepiej smakuje mocno schłodzona.

Zupa truskawkowa z makaronem



Składniki

- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżka jogurt do dekoracji
- 100 ml wody
- 0.5 kg truskawek
- 1 opak. ugotowany makaron kokardki
- 2 szt. listki mięty