

 45 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Delikat Bors Magic - 3 lingurite
Morcov - 2 bucati
Patrunjel radacina - 1 bucata
Telina - 150 de grame
Cartofi - 250 de grame
Dovlecei - 1 bucata
Ardei gras multicolor - 1 bucata
Ceapa verde - 1 legatura
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri
Rosii - 3 mari
Marar - 1 legatura
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Leustean - 1 legatura
Sare

Mod de preparare

1. Pui la fiert 1,5 litri apa cu putina sare. Cureti si speli legumele. Tai radacinoasele si dovleceii in cubulete, ardeii in fasii inguste, cartofii in cuburi, iar ceapa si verdeata marunt.
2. Intr-o oala de 3 litri, torni uleiul si inabusi legumele adaugandu-le in urmatoarea ordine: morcovii, patrunjelul, telina, ceapa, cartofii si dovlecelul. Amesteci usor, pentru a se patrunde putin toate legumele, apoi stingi cu apa fierbinte. Continui fierberea, acoperind partial vasul. Separat, fierbi borsul si ii indepartezi spuma.
3. Dupa 10 minute, oparesti rosiile, le decojesti si le tai marunt. Le adaugi in ciorba impreuna cu sare dupa gust, apoi torni borsul si lasi ciorba sa mai dea in cateva clocote. La sfarsit presari verdeata.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>