



🕒 60 de minute

👤 4 portii

📊 Mediu

## Ingrediente

Pastrav - 1 pastrav de aproximativ 700 g  
Morcov - 1 (50 g)  
Telina - 1 (80 g)  
Ceapa - 2 (200 g)  
Ardei gras rosu - 2 (150 g)  
Stevie - 1 legatura (50 g)  
Orez - 50 de grame  
Bors - 500 de mililitri  
Apa - 1.5 litri  
Leustean - 1 legatura  
Sare

## Mod de preparare

1. Cureti pestele, il speli bine si il portionezi. Cureti, speli si tai legumele cubulete. Le pui la fiert in apa fierbinte. Dupa 5 minute, adaugi orezul ales si spalat, iar dupa alte 5 minute bucatile de peste. Fierbi ciorba la foc mic, timp de 5 minute si, separat, borsul.

2. Torni borsul in ciorba, iar dupa cateva clocote presari stevia si leusteanul tocate marunt, acoperi oala cu un capac si stingi focul.

*Pofta buna!*

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