

 60 de minute  5 portii  Mediu

## Ingrediente

Apa - 2 litri  
Zer - 1 litru  
Mazare - 200 o mana  
Fasole verde - 100 o mana  
Cartofi - 3 bucati  
Ceapa - 2 bucati  
Morcov - 1 bucata  
Patrunjel radacina - 1 bucata  
Rosii - 4 bucati  
Marar - 1 legatura  
Patrunjel (legatura)Sare

## Mod de preparare

1. Cureti legumele si ceapa, le tai marunt si le pui la fiert in apa rece, impreuna cu mazarea. Cand incepe sa fiarba, adaugi fasolea.
2. Dupa cateva minute, adaugi rosiile date prin razatoare si apoi cartofii.
3. Inainte de a fi complet fierte, sarezi dupa gust, torni zerul (sau 500 g iaurt diluat cu apa) si adaugi verdeata.

*Pofta buna!*

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