




Ciorba cu perisoare din piept de pui

Ingrediente

Piept de pui - 1 bucata
Orez - 75 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 2 bucati
Ardei gras rosu - 1 bucata
Pastarnac - 2 bucati
Delikat gust de Gaina
Delikat Bors Magic
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Ulei
Sare
Piper

 70 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Morcovul, ceapa si ardeiul se toaca marunt si se calesc in putin ulei, apoi se pune apa, orezul si Delikat gust de gaina .
2. Imediat dupa ce da in clocot, se adauga perisoarele obtinute din carne, putin orez si Delikat dupa gust.
3. Cand ciorba este fiarta se adauga Delikat bors magic, la fel dupa gust, sare, piper si verdeata tocata marunt.

Pofta buna!

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