




# 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>