

Ingrediente

Ardei gras multicolor - 50 de grame
BorsCarne de berbec - 600 de grame
Cartofi - 150 de grame
Ceapa - 60 de grame
Morcov - 100 de grame
Pasta de tomate - 1 lingura
PatrunjelRosii in bulion - 100 de grame
SareSare de lamaieTelina - 100 de grame
Varza alba - 150 de grame

 120 de minute  6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Carnea de berbec se spala, se portioneaza, se opareste timp de 2-3 minute in apa clocotita, dupa care se scoate si se pune la fiert in apa rece. Se spumeaza si se fierbe, pana ce carnea este pe jumatate fiarta. Se adauga putina sare.
2. Ceapa se taie marunt, iar morcovul si telina se taie cubulete. Se pun la fiert in ciorba, iar dupa 5-6 minute se adauga varza taiata careuri, ardeiul gras taiat marunt si cartofii taiati cubulete.
3. Cand toate ingredientele sunt patrunse, se adauga rosiiile decojite si taiate cubulete si pasta de rosii diluata cu putina zeama de la ciorba. Se mai lasa 10 minute la foc potrivit.
4. Se potriveste gustul cu sare si dupa aceea se adauga borsul (fiert separat) sau sarea de lamaie.
5. Inainte de servire se adauga patrunjel sau leustean spalat si tocat 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>