




# Ciorba de ciuperci cu ciocanele de pui



 61 de minute  6 portii  Mediu

## Ingrediente

Ciuperci - 500 de grame  
Ciocanele de pui - 500 de grame  
Ardei gras rosu - 1 bucata  
Ceapa - 1 bucata  
Morcov - 1 bucata  
Usturoi - 3 catei  
Patrunjel (legatura)Taitei - 100 de grame  
Delikat Bors Magic - 2 cateva linguri

## Mod de preparare

1. Speli ciocanelele de pui si ciupercile si le pui impreuna la fiert. Adugi ardeiul, ceapa, curatate si taiate marunt.
2. Morcovii si usturoiul ii tai marunt si ii adaugi peste carne si ciuperci, care au fiert in prealabil timp de 5 minute.
3. Cand sunt fierte ingredientele, pui taiteii si cateva linguri de Delikat Bors Magic, dupa gust. Presari deasupra patrunjelul 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>