

Ingrediente

Ceapa - 60 de grame

Dovlecei - 400 de grame

Faina - 1 lingura

Morcov - 100 de grame


Orez - 50 de grame


Oua - 1 bucata

PatrunjelSareSare de lamaieSmantana - 100 de grame

Telina - 100 de grame

Delikat legume

 60 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Ceapa, morcovul, telina si albitura se curata si se taie marunt. Se pun la fiert in apa cu o lingurita de Delikat. Se fierb aproximativ 10 minute, dupa care se adauga orezul spalat.
2. Dupa alte 10 minute se adauga dovleceii taiati cubulete. Se continua fierberea pana ce toate ingredientele sunt patrunse.
3. Se adauga treptat liezonul compus din smantana, ou si faina, subtiat cu putina supa fierbinte.
4. Se amesteca bine si se mai lasa cateva minute la foc mic. Se potriveste gustul cu sare si sare de lamaie, iar inainte de servire se adauga patrunjelul verde tocat.

Pofta buna!

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