




Ciorba de fasole cu urzici



Ingrediente

Fasole boabe - 500 de grame
Ceapa - 2 bucati
Morcov - 1 bucata
Ardei gras galben - 1 bucata
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri
Bulion de rosii - 100 cana
Foi dafin - 2 bucati
Urzici - 250 g (o mana)
Delikat legume - 2 lingurite

 100 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Calesti bine ceapa cu ardeii si morcovii, pui fasolea (data in cateva clocote si scursa) si stingi cu apa calda. Lasi sa fiarba si pui si foi de dafin.
2. Cand fasolea e bine fiarta, pui si o cana de bulion, 2 lingurite de Delikat Legume si adaugi urzicile, oparite si tocate. Poti pune urzicile si neoparite, bine spalate si tocate. Mai lasi sa dea cateva clocote.

Pofta buna!

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