

 80 de minute  6 portii  Mediu

## Ingrediente

Carne de miel cu os - 500 de grame  
Ceapa - 1 bucata  
Morcov - 2 bucati  
Ardei gras galben - 1 bucata  
Telina - 100 de grame  
Patrunjel radacina  
Suc de rosii - 200 de mililitri  
Leustean  
Delikat Bors Magic

## Mod de

## preparare

1. Speli carnea si o pui la fiert, spumezi de mai multe ori, adaugi zarzavatul curatat si taiat marunt.
2. Cand totul este fiert, adaugi sucul de rosii, borsul si leusteanul , iar delicioasa ciorba de miel este gata!

*Pofta buna!*

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