



🕒 50 de minute

👤 6 portii

📊 Mediu

Ingrediente

Carne tocata amestec - 500 de grame
Orez - 90 de grame
Oua - 1 bucata
Ceapa - 2 bucati
Patrunjel (legatura) - 1 leg
Piper - 20 de grame
Sare - 20 de grame
Morcov - 1 bucata
Ardei gras multicolor - 1 bucata
Telina - 150 de grame
Rosii in bulion - 200 de grame
Delikat Bors Magic - 40 de grame
Cub Knorr de vita - 2 bucati
Leustean - 1 leg
Apa - 2000 de mililitri

Mod de preparare



1. Prepararea perisoarelor: Calim putin ceapa dupa care o adaugam peste restul condimentelor si carne si amestecam ingredientele cu mana pentru a obtine o pasta de carne uniform condimentata.



2. Luam din compozitia obtinuta cantitati mici pe care le rulam in podul palmei pana formam sfere de carne. Asezam perisoarele pe un tocator sau o tava si preparam ciorba.



3. Prepararea ciorbei: Legumele se soteaza in ulei si se pun la fiert in apa cu cuburile Knorr.



4. Dupa 10 minute adaugam orezul si rosiile si se lasa la fiert 10 minute. Punem cu grija perisoarele si lasam sa fiarba pana se ridica toate deasupra si vedem ca orezul e inflorit.

5. Adaugam 2 linguri de Delikat Bors Magic si mai lasam sa dea 2-3 clocote pana oprim focul. Deasupra presaram leustean verde, tocat marunt.

Pofta buna!

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