




Ciorba de peste Clarias



 40 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Peste - 4 bucati medalion peste Clarias
Ceapa - 1 bucata
Cartofi - 4 bucati
Rosii - 3 bucati
Leustean - 1 legatura
Marar - 1 legatura
BorsDelikat legume - 4 lingurite

Mod de preparare

1. Cureti de coaja ceapa si cartofii, le speli si le toci marunt. Le pui la fiert intr-o oala impreuna cu Delikat legume .
2. Dupa 15-20 minute adaugi rosiile taiate marunt. Dupa 5 minute pui pestele taiat in bucati potrivite. Acresti ciorba cu bors. Presari deasupra patrunjel verde tocat.
3. Clarias gariepinus are denumirea populara de Somn African. Acest peste are capul turtit, relativ mai mic ca si somnul normal. Nu are solzi si culoarea pielii depinde mult de habitatul in care traieste. Acesta poate fi la culoare mai inchisa (spre maro, maro-cenusiu inchis) sau mai deschisa (maro deschis, maro-galbui sau cenusiu deschis).

Pofta buna!

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