

Ciorbita de pui cu broccoli



🕒 60 de minute

👤 6 portii

📊 Mediu

Ingrediente

Aripioare de pui - 500 de grame
Delikat Bors MagicFasole verde - 100 de grame
Mazare - 100 de grame
Broccoli - 200 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
Ardei gras rosu - 1 gram
PatrunjelArdei iuteDelikat gust de GainaPiper

Mod

de preparare

1. Aripile se spala bine si se pun la foc impreuna cu fasolea si mazarea ; cand acestea incep sa se fiarba se adauga treptat si restul legumelor tocate cubulete, in ordinea in care fierb.
2. Cand acestea incep sa se inmoaie se adauga borsul si se condimenteaza cu Delikat gust de gaina si piper, se mai lasa la fiert 15 minute se opreste si se pune patrunjelul verde tocat marunt. Se poate servi cu ardei iute.

Pofta buna!

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