

 50 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Cartofi - 500 de grame
Ceapa - 100 de grame
Mazare - 100 de grame
Fasole verde - 100 de grame
Morcov - 500 de grame
Castraveti murati - 150 de grame
Mere rosii - 1 bucata
Suc de rosii - 100 de mililitri
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Foi dafin - 2 bucati
Marar - 1 legatura
Patrunjel (legatura) - 1 legatura
Apa - 1 litru
Usturoi - 1 bucata

Mod de preparare

1. Cureti ceapa si morcovul, le speli si le tai rondele, apoi le calesti in uleiul incins. Stingi cu apa si lasi sa fiarba. Adugi celelalte legume taiate si le lasi sa fiarba.
2. Potrivesti de sare si adaugi usturoiul taiat felii, foile de dafin si verdeata tocata marunt. Lasi totul la fiert pana scade la jumatate, circa 30 de minute.
3. Servesti ghiveciul cald, dar este foarte bun si rece. Il poti pregati si in sezonul cald, dar si in sezonul rece, cu legume proaspete si din congelator. Este o mancare bogata in vitamine, potrivita pentru intreaga familie.

Pofta buna!

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