



## Ingrediente

Apa - 500 de mililitri  
Ceapa rosie - 100 de grame  
Cub Knorr Legume - 1 bucata  
Cuisoare - 2 bucati  
Foi dafin - 2 bucati  
Hrisca - 500 de grame  
Maghiran - 10 grame  
Piper - 5 grame  
Slanina afumata - 200 de grame  
Ulei de masline - 20 de mililitri

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se infierbanta 500 ml de apa, se adauga cubul Knorr, cuisoarele, foile de dafin, piper si se fierbe totul 2 minute.
2. Se curata si se taie marunt ceapa rosie. Se da usturoiul pe razatoare. Se prajeste slanina, se adauga ceapa si usturoiul, se mai lasa 3 minute si se adauga hrisca spalata. Se amesteca si se mai lasa 1 minut pe foc.
3. Se toarna peste supa fierbinte peste compozitie, se acopera si se baga la cuptor cam 30 de minute la 190 A°C.
4. In acest timp hrisca se umfla si se inmoaie. Se scoate intr-un bol si se condimenteaza cu maghiran.

*Pofta buna!*

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