

Ingrediente

Ceapa - 60 de grame
Costita afumata - 80 de grame
Mazare - 600 de grame
Morcov - 80 de grame
Orez - 40 de grame
Praz - 80 g (partea verde)
Salata verde - 100 de grame
SareSmantana - 80 de grame
Usturoi - 1 catel
Margarina - 50 de grame
baza pentru mancaruri Delkat legume - 1 lingurita
apa/supa - 1.5 litri

 50 de minute 7 portii Mediu

Mod de preparare

1. Costita se taie cubulete si se prajeste auriu in jumatate din cantitatea de margarina Rama Maestro. Se adauga prazul, morcovii si ceapa, toate taiate marunt.
2. Se prajesc impreuna timp de cateva minute. Se stinge cu supa sau apa - aproximativ 1,5 l, cu 1 lingurita de baza pentru mancaruri Delikat Legume. Se aduce la fierbere si se adauga mazarea spalata si scursa de apa. Se adauga usturoiul si se fierbe pana ce toate ingredientele sunt bine patrunse.
3. Se paseaza printr-o sita deasa si se adauga smantana si orezul fiert separat in apa clocotita cu sare. Se lasa inca 2-3 minute la foc mic si se potriveste gustul cu sare.
4. Salata se spala, se desface in foi, se ruleaza si se taie fidelute. Se caleste 2-3 minute intr-o tigaie cu margarina Rama Maestro si se adauga in crema inainte de servire.

Pofta buna!

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