

 90 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Ciolan de porc - 500 de grame
Morcov - 3 bucati
Ceapa - 3 bucati
Smantana - 2 linguri
PasteOua - 1 bucata
SarePiperBoia de ardei dulcePatrunjel - 1 legatura
Apa - 1.5 litri
Delikat Bors Magic Original

Mod de

preparare

1. Intr-o oala pui la fiert ciolanul de porc impreuna cu morcovii taiati marunt. Dupa ce au fiert bine, adaugi sare si piper. Carnea fiarta o tai bucati si o pui inapoi in oala.
2. Cureti 2 cepe, le speli, le tai marunt si le pui in oala de pe aragaz impreuna cu o lingura de smantana. Ceapa ramasa o tai marunt si o calesti cu patrunjelul taiat marunt si boia dulce.
3. Adaugi 1 lingurita si jumatate de Delikat Bors Magic Original. Apoi, pui amestecul de ceapa peste supa, impreuna cu un albus. Separat, fierbi pastele fainoase, le scurgi si le pui in supa. Cand s-a mai racit supa, adaugi galbenusul freat cu smantana si amestecat cu o lingura de supa.

Pofta buna!

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