

Supa cu porumb si legume



🕒 60 de minute 👤 4 portii 📊 Mediu

Ingrediente

Apa - 1600 de mililitri
Cartofi - 200 de grame
Cub Knorr Legume - 1 bucata
Curry - 10 grame
Piper - 10 grame
Porumb din conserva - 500 de grame
Rosii - 300 de grame
Smantana - 100 de grame
Varza alba - 150 de grame
Zeama de lamaie - 50 de mililitri

Mod de preparare



1. Se prepara supa cu apa fierbinte si un cub de Knorr apoi se pune pe foc.



2. Se spala porumbul si se pune la fiert in apa cu putina sare. Se scot si se lasa la strecurat.



3. Cartofii se curata si se taie cubulete. Se acopera cu supa impreuna cu varza si se pun la fiert. Rosiile se oparesc pentru a le decoji si se taie feliute.



4. Ceapa se toaca marunt. Se caleste si se adauga peste cartofi, porumb si rosii. Se adauga smantana.



5. Se lasa putin pe foc si se condimenteaza dupa gust cu Delikat de Legume, piper, curry si zeama de la lamaie. Supa de porumb si legume se serveste imediat.

Pofta buna!

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