

 45 de minute  3 portii  Mediu

Ingrediente

Apa - 1 litru
Lapte - 1 litru
Margarina - 2 linguri
Patrunjel - 1 tocat
Marar - 1 tocat
Sare - 1 lingurita
Cartofi - 3 bucati

Mod de preparare

1. Cureti cartofii si ii fierbi in apa cu sare. Cand sunt pe jumatate fierti, adaugi si laptele si lasi sa fiarba in continuare.
2. Adaugi margarina si verdeata spalata si tocata marunt. Servesti supa calda sau rece, cum preferi.
3. Cand o servesti, poti adauga in ea iaurt, daca iti place mai acrisoara.

Pofta buna!

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