

## Supa de mazare verde si rosii



 70 de minute  4 portii  Mediu

### Ingrediente

Ciuperci - 150 de grame  
Cub Knorr de vita - 1 bucata  
Faina de grau - 40 de grame  
Grasime - 40 de grame  
Mazare - 400 de grame  
Nucsoara - 10 grame  
Rosii - 100 de grame  
Vin alb - 100 de mililitri  
Zeama de lamaie - 50 de mililitri  
Supa din legume si vitel - 1500 de mililitri

### Mod de preparare



1. Mazarea se pune pe foc in supa de legume si vitel. Ciupercile curatate se taie si apoi se rumenesc intr-o tigaie incinsa.



2. Se adauga cubul Knorr Vita in mazarea de pe foc. Cand este aproape fiarta, se adauga si ciupercile calite in tigaie in prealabil. Rosiile se oparesc si se decojesc. Se taie felii.



3. Se strecoara mazarea si ciupercile, astfel incat sa se obtina o parte de supa si o parte de legume.



4. Intr-o tigaie sau cratita, se topesc 50g de unt, se adauga faina si se amesteca impreuna cu mazarea, ciupercile, rosiiile si vinul.



5. Se toarna restul de supa. Se adauga cateva picaturi de zeama de lamaie si nucsoara. Se lasa pe foc 10 minute si se condimenteaza dupa gust.

*Pofta buna!*

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