



## Ingrediente

Cub Knorr Legume - 3 cuburi  
File peste oceanic - 500 de grame  
Morcov - 100 de grame  
Pastarnac - 100 de grame  
Telina - 100 de grame  
Varza creata - 100 de grame  
Pasta de rosii - 1 lingura  
Margarina - 1 lingura  
SareCiuperci uscate - 2 bucati

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Spala pestele, taie fasii si da cu sare. Curata si taie legumele. Pune ciupercile la inmuiat si cand sunt moi, taie fasii.
2. Pune 1.5l de apa intr-o oala si fierbe legumele si ciupercile la foc mic, sub capac. Adauga cuburile Knorr de legume. Cand legumele sunt aproape fierte, adauga pestele si lasa sa se mai fiarba inca 6 - 8 minute.
3. Caleste pasta de rosii in margarina, apoi adauga in supa, spre final. Serveste supa cu taitei.

*Pofta buna!*

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