


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
Sare Ciuperci 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>