



## Ingrediente

Ceapa - 60 de grame  
Costita afumata - 150 de grame  
Otet - 1 lingura  
Oua - 4 bucati  
Salata verde - 1 bucata  
SareSmantana - 100 de grame  
Supa de oase - 2000 de mililitri  
Telina - 100 de grame  
Delikat Legume baza pentru mancare - 1 lingura

 0 minute

 5 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Zarzavatul se taie marunt si se pune la fiert in supa sau in apa cu o lingura de Delikat legume baza pentru mancare
2. Dupa 7-8 minute de fierbere, se adauga salata verde spalata si taiata fidelute.
3. Costita se taie cubulete (sau in forma de creasta de cocos). Se prajeste usor intr-o tigaie fara ulei, dupa care se scoate si se pune in ciorba. In grasimea ramasa in tigaie, se face o omleta din doua oua, care apoi se rupe bucatele sau se taie in forme mici patrate.
4. Se adauga si aceste jumari de oua la ciorba.
5. Smantana se amesteca bine cu putina zeama de la ciorba si se toarna in ciorba amestecand usor. Se potriveste gustul cu sare si otet, se mai lasa sa dea cateva clocote, dupa care este gata de servit.

*Pofta buna!*

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