


 100 de minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Carne de vitel - 300 de grame

Ciuperci - 200 de grame

Spanac - 250 de grame

Vin alb - 1 lingura

Morcov - 1 bucata

Ardei capia - 1 bucata

Sare - 1 praf

Piper - 1 praf

Usturoi - 2 catei

Cartofi - 1 bucata

Conopida - 250 de grame

Apa - 1.5 litri

Mod de preparare

1. Speli carnea de vitel si o tai bucati foarte mici, pe care le pui la fiert. Tai ciupercile fasii si le adaugi in oala de supa. Cureti morcovul, ardeiul si cartoful si ii tai marunt.
2. Apoi calesti cartoful impreuna cu morcovul si ardeiul timp de 1 minut intr-o lingura de ulei, amestecat cu o 1 lingura de vin. Torni amestecul in oala.
3. Desfaci conopida in buchetele mai maricele si o adaugi si pe ea in supa. Speli spanacul, il tai marunt si il adaugi in supa atunci cand celelalte ingrediente sunt fierte.
4. Lasi supa sa fiarba pana in momentul in care carnea de vitel este fiarta bine de tot. Iei spuma ori de cate ori se formeaza. Pentru ca supa sa fie limpede, adaugi cate o cana de apa rece cand mai scade.
5. Cu 5 minute inainte de a lua supa de pe foc, adaugi mujdei facut din cei 2 catei de usturoi. Usturoiul, zdrobit cat mai fin, da un gust bun supei. Pofta buna!

Pofta buna!

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