



## Ingrediente

Ardei gras rosu - 1 bucata  
Cartofi - 2 bucati  
Cub Knorr de vita - 1 bucata  
Iaurt - 60 de mililitri  
Linte portocalie - 100 de grame  
Piper - 10 grame  
Praz - 1 bucata  
Zeama de lamaie - 50 de mililitri

 70 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Cartofii si prazul se taie felii.
2. Prazul se rumeneste in ulei si apoi se fierbe cu cartofii in 1l de apa.
3. Se adauga cubul Knorr si lasati pe foc.
4. Cand cartofii sunt aproape gata, se adauga linte si se lasa pe foc pana devine moale. Supa de praz si linte se condimenteaza cu piper si boia si un strop de zeama de lamaie.

*Pofta buna!*

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