



Ciorba de cartofi cu carnati

Ingrediente

- 80 g Carnati
- 50 g Morcovi
- 40 g Ceapa
- 6 bucati Cartofi
- 15 g Orez
- 1 frunza Dafin
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1 lingura Sare
- 1 lingura Piper negru
- 1 legatura Patrunjel verde
- 10 g Tarhon uscat
- 1.5 l Apa

Instructiuni

1. Se oparesc carnatii.
2. Se curata si se spala morcovii, ceapa si cartofii.
3. Se taie cartofii in cuburi mari, iar celelalte legume in cuburi mici.
4. Se pun toate legumele la fiert, se adauga carnatii si frunza de dafin, iar dupa cateva clocote si orezul.
5. Se adauga MAGGI Secretul Gustului Legume.
6. Cand ciorba este gata, se condimenteaza cu piper si sare si se presara patrunjel.
7. Se mai da ciorba in cateva clocote, apoi se stinge focul si se presara tarhonul.

Nutritie

Carbohidrați	43.08 g
Energie	248.98 kcal
grăsimi	5.67 g
Proteină	7.53 g

66 Min

4 Portii