

Supa de legume

Ingrediente

- 1.5 lingurite MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1.5 l Apă
- 1 Ceapa
- 2 felii Morcovi
- 30 g Radacina patrunjel
- 25 g Radacina de telina
- 1 lingura Patrunjel proaspat
- 3 g Sare
- 2 g Piper negru
- 2 linguri Ulei de floarea soarelui
- 100 g Taitei

Instructiuni

1. Caliti ceapa intr-o oala cu putin ulei.
2. Adaugati celelalte legume taiate si apa. Fierbeti pentru 15 minute.
3. Adaugati Maggi Secretul Gustului Legume si lasati sa mai fiarba pentru alte 15 minute.
4. Adaugati taiteii si fierbeti pana cand sunt gata.
5. Condimentati cu sare si piper daca este necesar.
6. Serviti cu patrunjel proaspat tocat. Pofta buna!

Nutritie

Carbohidrați	21.37 g
Energie	161.79 kcal
grăsimi	7.27 g
Proteină	1.97 g

47 Min

4 Portii