



Ciorbita cu perisoare de porc

Ingrediente

- 100 g Morcov
- 100 g Ardei gras
- 100 g Telina
- 200 g Ceapa
- 250 g Pasta de tomate
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 20 g MAGGI Bors Legume
- 30 g Orez
- 3 Oua
- 50 g Leustean
- 50 g Patrunjel proaspat
- 0.5 lingurita Piper negru
- 1 kg Carne tocata de porc
- 10 g Gris

Instructiuni

1. Se pun 3 litri de apa la fiert cu un praf de sare. Intre timp se pregatesc perisoarele.
2. Intr-un bol se pune carnea, jumatate din cantitatea de ceapa tocata marunt, 2 oua si orezul spalat. Se amesteca bine si se formeaza bilute potrivite ca marime.
3. Cand apa da in fiert se da focul mediu si se pun perisoarele.
4. Se spumeaza si se adauga MAGGI Secretul Gustului Legume, MAGGI Bors cu legume si restul de legume curatate si taiete cubulete. Se lasa la foc mediu timp de 30 de minute.
5. Se potriveste de sare si piper, se bate un ou si se toarna in oala amestecand continuu.
6. Se serveste cu verdeata tocata presarata deasupra.

Nutritie

Carbohidrați	12.33 g
Energie	276.18 kcal
grăsimi	10 g
Proteină	31.62 g

110 Min

8 Portii