



Supa de legume cu taietei de casa

Ingrediente

- 100 g Telina
- 200 g Ardei gras
- 200 g Cartofi
- 100 g Morcovi
- 50 g Ceapa
- 20 ml Ulei de floarea soarelui
- 10 g MAGGI Cub Legume
- 1 legatura Patrunjel proaspat
- 200 g Taitei de casa
- 70 g Radacina de patrunjel

Instructiuni

1. Se curata si se spala legumele, se taie cuburi si rondelile, in functie de preferinte, apoi se pun la fiert.
2. Se adauga 2 linguri de ulei in apa in care fierb legumele.
3. Cand sunt fierte, se adauga taiteii de casa, pregatiti cu cel putin o zi inainte pentru a avea timp sa se usuce.
4. Se adauga cele 2 Cuburi MAGGI de Legume, se mai lasa la fiert 5 minute, iar la sfarsit se adauga patrunjelul tocat.

Nutritie

Carbohidrați	54.83 g
Energie	330.03 kcal
grăsimi	8.02 g
Proteină	9.86 g

51 Min

4 Portii