



Ciorba radauteana

Ingrediente

- 2 l Apa
- 500 g Carne de pui
- 60 g Morcovi
- 100 g Ardei gras
- 150 g Ceapa
- 20 g MAGGI Cub Legume
- 500 g Smantana
- 3 Oua
- 8 lingurite Otet
- 1 catel Usturoi
- 1 legatura Patrunjel verde
- 1 legatura Leustean

Instructiuni

1. Se pun la fiert in apa pulpele si legumele impreuna cu 1 MAGGI Cub Legume. Se lasa la fiert pana ce carnea se desprinde de pe os.
2. Se strecoara supa obtinuta de la pui.
3. Se taie in bucati mici carnea si se pune inapoi in supa, la fiert.
4. Se adauga inca 1 Cub MAGGI de Legume.
5. Intre timp, se bat smantana si galbenusurile de ou.
6. Cand da in clocot supa, se toarna compozitia de smantana si ou, amestecand continuu.
7. Se adauga otet si usturoi zdrobit dupa gust, piper si eventual verdeata maruntita si se mai fierbe cateva minute.

Nutritie

Carbohidrați	11.21 g
Energie	384.66 kcal
grăsimi	24.59 g
Proteină	27.8 g

69 Min

6 portii