



## Ciorba de iepure

### Ingrediente

- 1 kg carne de iepure
- 150 g Morcovi
- 150 g Ceapa
- 500 g Rosii
- 1 legatura Marar
- 1 legatura Patrunjel verde
- 1 legatura Leustean
- 20 g MAGGI Cub Legume
- 100 g Ardei gras

### Instructiuni

1. Carnea de iepure portionata se da in clocot, apoi se spala pana ramane apa limpede.
2. Se pune la fiert la foc mediu pentru 1,5 ore, avand grija sa se ia spuma.
3. In acest timp se curata legumele si se taie cuburi mici ceapa si ardeiul, iar morcovul se rade pe razatoarea mica.
4. Rosiile se pun intr-o oala la fiert cu 200 ml apa.
5. Cand carnea de iepure a fiert adaugam legumele.
6. Rosiile fierte se trec printr-o sita si se adauga in ciorba, in acelasi timp cu sarea si cu un Cub MAGGI cu Legume. Nu uita sa adaugi MAGGI Cub Legume in apa fiarta sau care fierbe.
7. Se lasa sa clocoteasca de doua ori, apoi se stinge aragazul si se adauga verdeata.

### Nutritie

Carbohidrați	7.69 g
Energie	212.43 kcal
grăsimi	7.62 g
Proteină	26.75 g

190 Min

8 portii