



Ciorba de pui a la grec

Ingrediente

- 1.5 kg Carne de pui
- 100 g Ceapa
- 150 g Morcov
- 100 g Ardei gras
- 100 g Telina
- 50 g Orez
- 300 g Smantana
- 4 Oua
- 10 g MAGGI Cub Gaina
- 15 ml Suc de lamaie

Instructiuni

1. Pregateste ciorba. Taie carnea de pui marunt si pune-o la fiert in aproximativ 4L de apa. Indeparteaza spuma din cand in cand. Faramiteaza deasupra si Cubul MAGGI de Gaina.
2. Pregateste legumele: taie ceapa marunt, da prin razatoare morcovul si telina, taie cubulete ardeiul gras. Apoi caleste-le in putin ulei si adauga-le in ciorba.
3. Adauga si orezul in ciorba si mai lasa la fiert timp de 15-20 minute.
4. Amesteca smantana si galbenusurile de ou si putin piper, apoi adauga sosul de smantana in ciorba, impreuna cu sucul de lamaie.
5. Ia de pe foc si se presara cateva frunzulite de patrunjel verde deasupra.

Nutritie

Carbohidrați	8.04 g
Energie	337.68 kcal
grăsimi	19.56 g
Proteină	30.41 g

41 Min

12 Portii