# Ciorba de porc

## Ingrediente

- 100 g Morcov
- 100 g Telina
- 100 g Radacina de patrunjel
- 100 g Pastarnac
- 100 g Ceapa
- 1 kg Pulpa de porc
- 15 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 2 Oua
- 50 g Orez
- 3 l Apa
- 100 g Smantana
- 1 legatura Marar
- 5 ml Suc de lamaie

## Instructiuni

1. Pentru ciorba cu carne de porc (a la grec), carnea de porc se spala si se portioneaza.
2. Morcovii, pastarnacul, patrunjelul radacina si telina se curata, se spala, se taie cuburi.
3. Ceapa se curata, se spala, se taie marunt.
4. Orezul se alege de impuritati, se spala si se fierbe.
5. Ouale se spala sub jet de apa rece; se separa albusurile de galbenusuri.
6. Mararul verde se spala si se taie marunt.
7. Carnea se fierbe in cca 3 l apa cu sare si se spumeaza. Se adauga morcovii, pastarnacul, patrunjelul radacina, telina si ceapa. Cand carnea si legumele sunt aproape fierte, se adauga orez, compozitia de galbenusuri si smantana (sau iaurt).
8. Se condimenteaza cu MAGGI Secretul Gustului Legume. Se mai fierb toate 5-7 minute.
9. Deasupra se presara marar verde sau patrunjel, sare de lamaie si se mai fierb 5 minute.

## Nutritie

| | |
|---|---|
| Carbohidrați | 9.26 g |
| Energie | 183.91 kcal |
| grăsimi | 6.95 g |
| Proteină | 20.01 g |

52 Min

12 Portii