



## Ciorba de varza cu costita

### Ingrediente

- 150 g Rosii
- 500 g Varza
- 70 g Ardei gras
- 50 g Ardei iute
- 70 g Ceapa
- 25 g Ulei de floarea soarelui
- 1 legatura Marar
- 15 g Boia de ardei dulce
- 10 g MAGGI Cub Legume
- 20 g MAGGI Bors Legume
- 1 l Apa
- 100 g Coaste de porc
- 1 frunza Dafin

### Instructiuni

1. Se spala varza si se taie fideluta.
2. Se spala si costita si se pune la fiert.
3. Dupa ce ai spumuit costita, se adauga varza taiata fideluta, ardeiul gras felii si putin ardei iute.
4. Taie ceapa si rosiile si pune-le la prajit cu putin ulei impreuna cu boia.
5. Prajeala se pune in ciorba si se adauga sarea, foile de dafin si mararul.
6. Sfarmam cele doua bucati de MAGGI Cub Legume si le adaugam in oala, si o lingurita sau doua de MAGGI Bors Legume, dupa gust.
7. Se adauga sare doar daca este necesar, dupa gust.

### Nutritie

Carbohidrați	15.59 g
Energie	208.66 kcal
grăsimi	11.33 g
Proteină	10.9 g

58 Min

4 Portii