



## Bors rusesc de sfecla rosie cu carne de vita

### Ingrediente

- 80 g Morcov
- 100 g Sfecla rosie
- 250 g Zeama de sfecla rosie
- 30 g Telina
- 40 g Radacina de patrunjel
- 20 g MAGGI Bors Legume
- 200 g Carne de vita
- 100 ml Smantana
- 1 legatura Patrunjel verde
- 0.33 lingurita Piper negru
- 1 l Apa plata

### Instructiuni

1. Morcovii, telina, patrunjelul se curata si se taie in bucati mici (rondele ori cubulete).
2. Se soteaza putin legumele (4-5 minute), apoi se acopera cu apa.
3. Se taie carnea cubulete si se pune la fiert.
4. Se taie carnea cubulete si se pune la fiert.
5. Dupa ce au fiert legumele se adauga sfecla din borcan (sau sfecla mica data prin razatoare), o lingura de MAGGI Bors cu legume si carnea fiarta.
6. Se lasa sa dea un clocot, apoi se indeparteaza de pe foc.
7. Adauga smantana inainte de servire si patrunjel verde.
8. Se adauga sare si piper dupa gust, doar daca este nevoie.

### Nutritie

Carbohidrați	13.06 g
Energie	172.85 kcal
grăsimi	6.54 g
Proteină	13.57 g

48 Min

4 Portii