



## Ciorba de crenvursti

### Ingrediente

- 30 ml Ulei de floarea soarelui
- 40 g Morcov
- 50 g Ceapa
- 3 tije Ceapa verde
- 2.5 l Apa
- 20 g Piper negru boabe
- 20 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 10 g MAGGI Cub Legume
- 5 g Sare
- 200 g Orez
- 10 Crenvusti
- 50 g Oua
- 10 linguri Smantana

### Instructiuni

1. Intr-o oala mare, se calesc in ulei morcovul ras si cele doua tipuri de ceapa taiate marunt.
2. Se toarna 100ml apa peste legume si se lasa la inabusit cateva minute.
3. Se toarna restul de apa deasupra si se aduce la fierbere.
4. Se adauga piperul, MAGGI Secretul Gustului Legume, MAGGI Cub Legume si, daca mai este nevoie, sare.
5. Se spala orezul, se adauga in cratita de ciorba si se fierbe in continuare, timp de 10 minute.
6. Se taie crenvurstii in bucati de 2 cm, se adauga in oala si se fierb timp de 2-3 minute.
7. Se stinge focul si se lasa ciorba sa se raceasca putin.
8. Se drege ciorba cu un galbenus de ou frecat cu smantana diluata anterior cu 2-3 polonice de zeama fierbinte de ciorba, amestecand mereu in timp ce se toarna, pentru a nu se forma cocoloase.

### Nutritie

Carbohidrați	19.85 g
Energie	225.08 kcal
grăsimi	11.69 g
Proteină	9.07 g

48 Min

10 Portii