



## Ciorba de peste

### Ingrediente

- 5 Peste
- 50 g Morcov
- 80 g Telina
- 30 g Ardei iute
- 2 Oua
- 1 legatura Patrunjel proaspat
- 1 legatura Leustean
- 5 g MAGGI Bors Legume
- 100 g Ceapa
- 250 g Cartofi
- 200 g Rosii

### Instructiuni

1. Luam 5 bucati potrivite de peste, pe care le taiem in jumatati.
2. Curatam legumele, le taiem maruntel si incepem sa le adaugam pe rand in apa care fierbe (aproximativ 3l).
3. Rosiile vor fi adaugate abia dupa ce legumele au fiert timp de 30 de minute.
4. Dupa ce rosiile s-au inmuierat, adaugam o lingura de MAGGI Bors cu legume, apoi pestele pentru 15 minute.
5. La sfarsit batem cele doua oua pe care le turnam in ciorba, amestecand cu furculita deasupra pentru a se forma acei franjuri alb-galbui. In termeni culinari, acest procedeu se numeste "a drege ciorba".
6. Presaram leusteanul si patrunjelul tocat maruntel, acoperim cu un capac pentru a pastra aromele imbietoare si inchidem focul.

### Nutritie

Carbohidrați	3.78 g
Energie	374.02 kcal
grăsimi	16.44 g
Proteină	49.6 g

62 Min

20 Portii