



Ciorba de legume cu afumatura si zdrente de ou

Pentru pranzul de astazi m-am gandit la o ciorba de legume, care se gasesc din plin acum in piata si sunt si foarte gustoase.

Pentru a ii da un plus de gust si savoare, am adaugat si afumatura.



Rezultatul: o ciorba de legume cu afumatura si zdrente de ou

foarte lejera, dar si plina de gust.

Ingrediente

- 200 grame de afumatura (scaricica, kaizer, costita....ce va place)
- 2 cepe
- 2 morcovi
- 2 ardei grasi
- 1 telina mica
- 1 pastarnac
- 4-5 cartofi
- 1 dovlecel
- 5-6 rosii decojite si razuite
- Aproximativ 500 ml bors (depinde cat este de acru)
- 4-5 linguri ulei
- sare dupa gust
- 2 oua
- Taitei de casa
- Cateva frunze de telina tocate marunt
- O legatura de leustean

Preparare

Intr-o cratita, punem uleiul si afumatura taiata fasii si o calim putin.



Aaugam ceapa, morcovul, telina, pastarnacul si ardeiul tocate marunt.



Le calim 4-5 minute, apoi punem apa cam $\frac{3}{4}$ din cratita.



Fierbem la foc potrivit pana cand legumele sunt aproape fierte.



Aaugam cartofii taiati cuburi.

Continuam sa fierbem pana cand acestia sunt aproape fierti, apoi punem rosiile si borsul (nu punem tot borsul o data, gustam si adaugam treptat).

Cand ciorba incepe sa fiarba din nou, punem dovlecelul taiat cuburi. Lasam sa fiarba pana cand si dovlecelul este fiert. Adaugam sare dupa gust, taiteii, frunzele de telina tocate marunt.



Cand taiteii sunt fierti, adaugam ouale batute amestecate cu 1-2 linguri de ciorba, amestecand cu o furculita in ciorba pentru a face ouale zdrente.



Cand ciorba este gata, punem leusteanul tocat si oprim focul.



Pofta buna!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai încercat aceasta rețetă?

Ti-a plăcut? Impartășește cu noi rezultatul. Intra [aici](#) și încarcă fotografia făcută de tine. Nu îți face griji dacă nu ești profesionistă, nici noi nu suntem. Vei găsi mai apoi fotografia ta pe această pagină. Îți mulțumesc!