



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

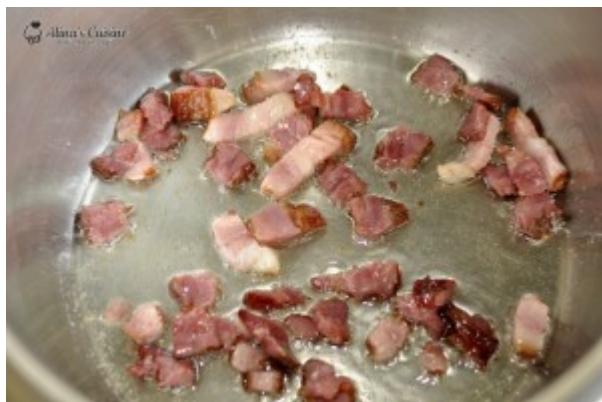
foarte lejera, dar si plina de gust.

Ingredient

- 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
- 0 legatura de leustean

Preparare

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



Adaugam 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.



Adaugam cartofii taiati cuburi.

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

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



Cand taieteii sunt fierbinte, 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 incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!