

Autor : Magda

Titlu : Andive cu sos de smantana

Articol : Andive cu sos de smantana

2 kg andive

0,75 g unt

500 g sos de smantana

0,30 g sare

Operatii pregatitoare

Andivele se curata, se spala in mai multe ape si se cresteaza in 4.

Mod de preparare

Andivele se inabuse in unt cu 150 - 200 ml apa si sare. Se adauga sosul de smantana si se continua fierberea circa 15 min.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezinta in legumiera se serveste cald.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)