

Autor : Magda

Titlu : Ciorba Bulgareasca

Articol : Ciorba Bulgareasca

250 g ceapa

500 g rosii proaspete

500 g cartofi

10 g ardei iute

50 ml ulei

100 g fidea

400 ml lapte

un varf de cutit boia de ardei

50 g patrunjel verde

sare dupa gust

Operatii pregatitoare

Ceapa se curate se taie marunt si se opareste. Rosiile se spala si se taie felii. Cartofii se curata se spala si se taie cubulete. Ardeiul iute se spala se taie marunt. Fidea se fierbe si se trece prin jet de apa rece. Laptele se fierbe si se raceste. Patrunjelul verde se curata se spala si se taie marunt.

Mod de preparare

Cartofii, ceapa si ardeiul iute se inabuse in ulei cu 100 ml apa, se adauga boia de ardei, sare, circa 3,5 l apa si se fierbe 20 de minute. Se adauga rosiile, laptele si se continua fierberea inca 20 de minute. Inainte de sfarsitul fierberii, se adauga fidea si jumatate din cantitatea de patrunjel verde.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezinta in bol, supiera sau cana, cu patrunjel verde deasupra. Se serveste fierbinte.

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