

Ciorba de salata cu legume



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Un gest pe care il am de mica si nu mi l-am schimbat pana acum este de a manca ciorba la pranz (*bineee, am zile cand mananc ciorba si dimineataaa:))))*).

Ador toate ciorbele! Desi este primul articol pe care il dedic ciorbei, pe [Instagram](#) postez constant poze cu fel si fel de ciorbe!

Pentru ca tot am avut saptamana asta bucuria de a-i cunoaste produsele si familia din spatele [Legume Verzi](#) si nu m-am abtinut de a lua toaate legumele din sera (*macar cate 1 din fiecare*); am decis ca azi sa fac o ciorba deasa cu bunatati!

Asadar, daca esti fan ciorba si nu ai mancat inca **Ciorba de salata cu legume**, te rog pune apa la fiert si hai sa facem o ciorba impreuna; iar daca nu ai legume si/sau chef sa iesi din casa da [click aici](#) alege ce legume ai nevoie si ele vor veni fix la tine acasa! Mai pune si codul de reducere "NATURAWL10" si ai -10% Reducere la tot cosul de cumparaturi!

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 cartof, taiat cubulete
- 1/2 salata, rupta bucati
- 1 ceapa verde, taiata felii
- 1/2 morcov, taiat felii
- 1 bucatica telina, taiata cubulete
- 1 bucatica praz, taiat felii
- 1 rosie mica, taiata cubulete
- 1 fasie de ardei kapia, tocat marunt
- 1 mana de verdeturi (*patrunjel si leustean*), tocate marunt
- 1 cana de bors
- [sare](#) dupa gust

Preparare: Intr-o oala, pune la fiert aproximativ 1 litru de apa, cand da in clocot, adauga: morcovul, telina, ardeiul si cartoful; apoi adauga sarea!

Lasa-le sa fiarba cam 15 minute, apoi adauga restul legumelor (*fara verdeturi si salata*) si mai lasa-le sa fiarba cam 10 minute.

La final pune borsul impreuna cu verdeata si salata si lasa-le sa fiarba inca 5 minute! Drege-o de gust cu sare si/sau bors si asta-i tot!

***Bonus:** daca iti place mai deasa, poti pune si 2 linguri de [orez](#) sau o bucatica de dovlecel! ☐☐

