# 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 toaaate 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! □□