CIORBĂ CU CASTRAVEŢI MURAŢI

INGREDIENTE	U.M.	
Cartofi de Harghita	500	g.
Ardei roşu	100	g.
Ardei verde	100	g.
Castraveţi muraţi	250	g.
Morcov	50	g.
Ţelină	50	g.
Păstârnac	50	g.
Pătrunjel	50	g.
Bulion din roșii	50	ml.
Leuştean prospăt	1	legătură

MOD DE PREPARARE:

Zarzavaturile se curăţă şi se rad mărunt. Ardeii se curăţă de cotoare şi seminţe şi se toacă mărunt. (eventual se dau prin robotul de bucătărie). Se pun la fiert în apă cu puţină sare. Cartofii şi castraveţii se taie cubuleţe şi se adaugă la ciorba fiartă. Se mai lasă la fiert cca. 10 minute, apoi se adaugă bulionul şi leuşteanul tocat mărunt. Ciorba se poate drege cu smântână şi servi cu crutoane.

Poftă bună!

PANACIS