BORŞ CU LEGUME

INGREDIENTE		U.M.
Morcovi	250	g
Albitură	250	g
Adei gras	100	g
Mazăre	150	g
Fasole verde	150	g
Gulii	200	g
Varză dulce	200	g
Ceapă galbenă	200	g
Cartofi	200	G
Ulei	150	ml.
Sare iodată	25	g
Borş	1000	ml.
Verdeață	3	legături

MOD DE PREPARARE:

Morcovii, albitura, ardeiul gras, guliile şi varza dulce se taie julien şi se pun la fiert în apă fierbinte cu sare. Se adaugă mazărea, fasolea verde, tăiată bucăți. După ce au fiert pe jumătate, se pun cartofii tăiață cuburi, varza tocată mărunt şi se fierb în continuare. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă ceapa tocată mărunt şi trasă în ulei. Borşul se fierbe separat şi se pune la sfârşit, împreună cu verdeața tocată mărunt. Se potriveşte de Sare iodată iar după gust în loc de verdeață se poate pune leuştean.

PANA CRIS