

Ciorba de perisoare

Ingrediente

*2 morcovi
1 pastarnac
o jumătate de telina
frunze de patrunjel
sare
piper
bors
PENTRU PERISOARE:
200 g carne de pui tocata
1 lingura orez
1 ou
1 felie de paine inmuata in lapte*

Preparare

Cureti si speli legumele, le toci dupa preferinta si le fierbi cu un praf de sare. Amesteci carnea de pui cu felia de paine, orez, oul si faci perisoarele, pe care le pui cu grija in oala. Acresti cu borsul si lasi ciorba sa fiarba. La final presari patrunjel verde tocat marunt.