

Ciorba de sfecla rosie

Ingrediente

*2 sfece rosii
500 ml bors
1 telina cu frunze
2 cartofi
1 ceapa
2 morcovi
3 l apa
ulei
sare
2 frunze dafin
1 legatura patrunjel*

Preparare

Speli si cureti sfecla. O dai pe razatoarea mica. Pui bors peste ea si lasi 10 minute, apoi o strecuri. Sfecla o pui la fiert intr-un litru de apa. Separat speli si cureti morcovul, telina, ceapa. Le tai cubulete si le inabusi in putina apa cu frunze de telina taiate marunt. Dupa ce legumele au fiert, acresti ciorba cu borsul strecurat si fiert separat. Mai dai intr-un clocot, timp de 5 minute. Aaugi la final patrunjel tocat marunt.