

Supa cu taitei falsa

Supa cu taitei falsa

Ingrediente :

1 ceapa potrivita, 1 morcov, sare, piper, concentrat pentru supa de legume, frunze de patrunjel, frunza de dafin, 1 ardei mic, 1 rosie mica, ulei, taitei de supa

Preparare :

Se puna la fiert ceapa impreuna cu ardeiul, rosia, sare, piper, concentrat pentru supa. Cand e fiarta ceapa, se dinstuie separat morcovul dat pe razatoarea mica si apoi se adauga in supa. Se lasa sa mai dea in clocot o data apoi se adauga taiteii, se mai lasa la fiert 1 minut, dupa care se stinge focul. Se lasa sa mai stea acoperita apoximativ 10 minute.