

Supa de dovleac cu legume

Supa de dovleac cu legume

Ingrediente :

250 g miez de dovleac, 1 ceapa, 200 g porumb, 200 g cartofi, 200 g morcovi, 200 g rosii, 200 g paste pentru supa, 150 g mazare proaspata sau congelata, 2 fire telina verde, maghiran, 2 linguri ulei

Preparare :

Se taie cartofii, dovleacul si rosiile (oparite si decojite in prealabil) cuburi, telina si morcovii felii. Se scurge porumbul. Se incinge ulei si se prajeste la foc potrivit ceapa tocata marunt. Se adauga telina, morcovii, cartofii si dovleacul. Se toarna un litru jumatate de apa si se da focul la mic. Se lasa sa fiarba o jumatate de ora. Se adauga pastele si se da un clocot, se adauga apoi mazarea, porumbul si rosiile. Se condimenteaza si se mai lasa sa fiarba 5 minute. Se orneaza cu maghiran.