

Ciorba de salata

Ciorba de salata

Ingrediente :

1 salata mare; 1 ceapa; 1 morcov; o mana de taitei; 2 rosii (optional); 1/2 legatura patrunjel; 1 l bors sau o lamaie; 2 oua; 50 g costita sau bacon

Preparare :

Se taie cubulete ceapa si morcovul. Se pun la fiert intr-o oala de 5l cu 2l de apa. Cand sunt fierte se pune fideaua. Dupa 10 min (dupa ce s-a fiert fideaua) se pune salata taiata fideluta. Se mai fierbe alte 10 minute. Se adauga rosiile si se mai fierbe inca 3 minute. Cand s-a stins focul se pune patrunjelul. Separat se face o omleta din cele 2 oua si costita putin prajita. Se taie bucatele si se pun in ciorba in ultimul clocot sau direct in farfurie.