

Bors de conopida



Dragii mei, ne apropiem cu repeziciune de Sfanta Sarbatoare a Pastelui, asa ca va prezint si eu, putin bulversata de trecerea nemiloasa a timpului ☹ , ultimele retete de post pe care le-am facut cu gandul la voi, cei care ati postit alaturi de mine, una dintre ele fiind un bors de conopida extrem de usor de facut si extrem de gustos!

De-acum incolo ma voi concentra mai mult asupra retetelor de Pasti (desi am destule deja pe blog ☹). V-am schimbat si antetul in sensul asta, „vizitati-l” cu incredere :))

...in alta ordine de idei, sper ca ciorbita noastra cu bors sa va placa mult de tot!!! Iar daca preferati supele crema, aveti aici o idee foarte apetisanta: **Supa crema de conopida**

Ingrediente:

- 1 conopida medie
- 1 ceapa
- 1/4 varza mica
- 1 ardei gras
- 2, 3 cartofi
- 5, 6 linguri ulei
- 2-3 rosii
- 1 legatura marar sau patrunjel
- 200-250 ml bors (o cana)
- sare, piper

Mod de preparare:

Ne ocupam de conopida prima data □ 0 desfacem in buchetele, o spalam bine si-apoi o lasam la scurs.

In continuare, infierbantam uleiul; tocam si calim ceapa. Adaugam ardeiul, cartofii taiati cubulete si varza fideluta.

Legumele se calesc cateva minute, dupa care se acopera cu apa (cca. 3 litri, n-am mai masurat).

Ciorba se pune la fiert impreuna cu sare si piper, dupa gust.

Dupa aproximativ 20 de minute, se adauga buchetelele de conopida; se lasa sa fiarba in continuare 15 minute, la foc mic, cu capac.

Rosiile (decojite in prealabil) se toaca marunt si se adauga la ciorba. Se mai lasa pe foc cateva minute, dupa care se adauga borsul, pus din timp intr-o oala separata sa fiarba (sa dea in clocot de cateva ori).

La final, se presara verdeata tocata marunt. Potrivim de sare si servim borsul imediat, fierbinte!! □

Foarte gustos si hranitor!!!



*Laura
Sava*

P.S. Puteti servi acest bors cu crutoane de paine, prajite in putin

ulei de masline (in care ati adaugat 1, 2 catei de usturoi intregi)
iar cei care nu tin post pot pune deasupra putina branza rasa.