

Supa greceasca de legume



Supa greceasca de legume!!

Cat de ciudata e viata. Acum exact o saptamana, cam pe la ora asta, tati meu drag intra in operatie, iar gandurile mele erau departe. Astazi am aflat ca-l lasa deja acasa.

Ciudata, dar frumoasa tare viata, mai ales cand se intampla o minune.

Va aduc, in asteptarea lui, o supa greceasca de legume, culeasa din cartea pe care mi-am cumparat-o in Grecia, la poalele **Sfantului Munte**.

De-acum voi gati mai multe **retete** in felul asta, adica fara prajeli sau faina ori carne grasa. Pentru tati. Ca sa-i mai povestesc lui Bogdi cum le transforma, la ora lui de geografie, pe fetitele care aveau codite, in comete..

Ingrediente:

- 3 cartofi de marime medie
- o ceapa
- 3 morcovi marime medie
- o ramura telina sau 1/2 gulie
- 3 dovlecei mici
- 50 ml ulei
- 2 litri apa
- sucul unei lamai
- 3 rosii mari, proaspete sau 200g rosii in bulion
- sare, piper

Mod de preparare:

Preparare legume:

Spalati si curatati legumele: dovleceii se taie cubulete, ceapa si telina, ori gulia, se maruntesc cu cutitul sau la robotul de bucatarie.

Rosiile se decojesc (plonjati-le in apa clocotita pentru a se putea decoji usor) si se taie in cuburi.

Finalizare supa:

Se pun toate legumele in apa, se adauga uleiul, sare si piper dupa gust si se lasa sa fiarba, cu capac, pana se inmoaie.

Dupa ce au fiert, se ia supa de pe foc si se adauga zeama de lamaie.

O puteti orna, daca vreti, cu frunze de patrunjel tocate sau marar. Si cu o feliuta subtire de lamaie, cum am facut eu:



Laura Sava

gustoasa!!!

0 supa usoara si