

Supa greceasca de legume

[shashin type="photo" id="14296" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

Mod de preparare:

Se spala si se curata 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. 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. Se poate orna cu frunze de patrunjel tocate sau marar.

[shashin type="photo" id="16908" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Usoara si gustoasa!!!