



# Supa Okroshka

---

**Ingrediente:**

- Cvas, 2 litri
- 300 g cremwurst sau piept de pui
- 3-4 cartofi fierti, raciti
- 3-4 oua fierte tare
- 1 legatura de ridichi (8-10 buc.)
- 3 castraveti de salata
- ½ legatura ceapa verde sau praz (cca. 50 g)
- patrunjel si marar
- 3 linguri smantana
- mustar, zahar

**Metodă de preparare:**

Cartofii, ouale, castravetii, ridichile si crenwurstii (sau carnea de pui) sunt taiate cu taietorul de cuburi. Smantana si prazul se amesteca cu mustar si zahar si apoi se dilueaza cu cvas. In aceasta compozitie se adauga ingredientele in forma de cuburi.

Se condimenteaza cu sare si piper dupa gust si se orneaza cu patrunjel si marar tocat.

**Mult succes la prepararea rețetei!**