

Ciorba cu de toate

Ciorba cu de toate

Ingrediente :

carne de porc sau pui sau vita, morcovi, patrunjei, ceapa, usturoi, frunze de patrunjel, frunze de marar, frunze de leustean sau tarhon, telina, gulie, ardei, rosii, fasole verde, conopida, 1/4 varza taiata fin, mazare, sare, lamiie, piper, frunza de dafin.

Preparare :

Se pune la fiert carnea taiata cubulete impreuna cu ceapa, usturoiul, frunza de dafin, conopida rupta in bucatele mici, fasolea verde si mazarea. Restul legumelor se dau pe razatoarea mare sau se toaca marunt si se dinstuie in putin ulei apoi se adauga in ciorba. Se pune sare si piper dupa gust. Cand e aproape gata se adauga frunzele tocate si se acreste cu zeama de lamaie (sau bors). Se poate pune si smintina.