

Ciorba de miel

Ciorba de miel

Ingrediente :

1,5 kg carne de miel cu os, o mina buna de legume de supa (morcov, patrunjel, pastirnac, telina...), 2-3 lingurite de verdeata tocata fin, o mina de leustean frunze, 1 l bors din piata sau un plic de bors din magazin (eventual otet)

Preparare :

Se spala bine carnea se se pune la fiert in apa cit sa o acopere. Deoarece carnea de miel fierbe foarte repede, nu este necesar sa o fierbeti inaintea legumelor. Se toaca marunt legumele si se adauga la ciorba, dupa ce a dat carnea citeva clocote si s-a adunat spuma. Se lasa sa se fiarba la foc mediu, acoperit. Se adauga apa daca scade prea tare. Se verifica daca s-au fiert legumele si carnea si se da borsul de la piata (lichid) in clocot, dupa care se adauga la carne. Daca folosit bors la plic, preparati-l conform indicatiilor. Daca folositi otet, turnati-l direct in ciorba. Gustati ciorba si mai adaugati apa sau nu, dupa gust. (fiecare stie cit de acra ii place ciorba :)). La final adaugati verdeturile si stingeti focul. Lasati sa se aseze 5 minute si serviti. Pentru variatie, se poate servi ciorba si cu un galbenus de ou: se separa un galbenus de ou, se ia putina ciorba putin racita si se toarna peste ou, amestecindu-se continuu. Se adauga treptat ciorba si apoi, cind este destul de omogena ciorba cu galbenusul, se toarna la loc ciorba in oala. Atentie: ciorba astfel preparata nu se mai reincalzeste!