

Ciorba de potroace

Ciorba de potroace

Ingrediente :

500 g carne de pui, preferabil cap, git,spate, 300 g maruntaie de pasare (inima, pipota, ficat), 400 g zarzavat de supa (morcov, patrunjel, telina, pastirnac), 1 l zeama de varza acra, 200 ml smintina, 2-3 cepe mijlocii, 3 linguri orez cu bob rotund, 2 oua, piper, frunze de leustean

Preparare :

Se curata si spala carnea si maruntaiele. Se toaca marunt ceapa si zarzavaturile. Se pune apa la fiert (4-5 l) si se adauga carnea si putina sare. Se adauga zarzavatul, dupa ce carnea a clocotit si spuma a fost adunata. Se lasa o ora sa fiarba la foc potrivit, acoperit. Se adauga orezul spalat. Dupa 15 minute se adauga si zeama de varza. Se mai lasa sa fiarba citeva minute. Se amesteca ouale batute usor cu smintina, sare si piper. Se toarna, amestecind continuu, ouale la supa. Se serveste fierbinte, presarata cu leustean tocat fin.