

# Ciorba de sir de porc cu galuste de faina

## Ciorba de sir de porc cu galuste de faina

### Ingrediente :

Pentru supa: 1 bucata sir afumat de porc (sira spinarii); 1 ceapa; 1 morcov; 1 patrunjel radacina; 1 legatura de patrunjel frunze; 1 litru de zeama de varza acra; sare, piper. Pentru galuste: 2 oua, 5 linguri faina, 1 lingura untura/2 linguri de ulei

### Preparare :

Tai bucati sirul de porc si le pui la fiert in apa cu sare. Cureti apoi ceapa, morcovul si patrunjelul radacina, le tai marunt si le adaugi in oala. In acest timp pregatesti galustele: amesteci untura/uleiul cu ouale, adaugi faina in ploaie, potrivesti de sare si piper si omogenizezi. Obtii o coca moale din care iei cate o lingura si pui galustele la fiert in apa clocotita cu sare. Dupa ce au fiert carnea si zarzavaturile, adaugi zeama de varza, pui si galustele si mai dai ciorba intr-un clocot. Daca mai e nevoie (in functie de zeama de varza), potrivesti de sare, pui piper dupa gust. O dai deoparte, presari patrunjel tocat si e gata.