

Ciorba de perisoare

Ciorba de perisoare

Ingrediente :

350 g carne tocata pui, porc sau vita; 2 linguri de orez; 1 felie subtire de franzela; 1 morcov; 1 patrunjel; 1 telina mica; 1 ceapa mare; 1/2 legatura patrunjel; o cutie 450 g rosii; 500 ml bors (optional); sare, piper

Preparare :

Se pune o oala cu 2 l de apa la fiert la foc mare. Se pun legumele curatate si taiate cubulete la fiert - pastrati 1/3 din ceapa pentru perisoare. Perisoarele: Se inmoaie felia de paine si se taie marunt, se amesteca cu carnea, orezul, ceapa ramasa, 1/4 din patrunjel tocat marut, sare si piper. Se uda mainile si se fac bilute cu diametrul de 3-4 cm. Dupa ce le-ati terminat de facut le puneti in oala peste legumele care ar trebui sa fie aproape fierte. Se lasa la foc mare cam 15-20 de minute. Se verifica daca au fiert legumele si perisoarele si se pun rosiil si borsul. Se mai pune apa daca este nevoie si se mai da in cateva clocote. Patrunjelul se poate pune dupa ce s-a luat ciorba de pe foc, in oala sau direct in farfurie.