

Ciorba de fasole cu costita

Ciorba de fasole cu costita

Ingrediente :

250 g fasole boabe; 1 ceapa mare (150g); 1 morcov (100g); 1 telina mica (75g); 100 g costita; 40 ml ulei; 1/2 legatura patrunjel; sare

Preparare :

Fasolea se poate pune de seara in apa, la inmuiat. Intr-o oala de 3l se fierbe fasolea. Dupa ce a clocotit 10 minute se schimba apa.

Aceasta operatie se repeta de 2-3 ori.

Intre timp se curata si se taie cubulete ceapa, morcovul si telina.

Costita taiata fasii se rumeneste putin in tigaia de teflon. Se da deoparte. Peste grasimea ramasa se adauga uleiul si se pune ceapa la calit. Se pun la fiert peste fasole legumele si costita. Se fierbe la foc mic circa 2 ore. Cand este aproape gata se pune sare dupa gust. Se spala si se toaca marunt patrunjelul. Ciorba se poate servi calda sau rece, decorata cu patrunjel.