

Ciorba de burta

Ciorba de burta

Ingrediente :

700 g burta; 2 morcovi; 1 patrunjel; 1 ceapa; 1/2 gogosar in otet; 3-4 catei mari de usturoi; 300 g smantana; 2 oua; 60-70 ml otet 6 %

Preparare :

Se ia burta si se spala. Daca vi se pare ca are miros se pune cateva ore, chiar o zi, in putina apa cu cateva linguri de otet. Se fierbe burta la foc mediu pana se inmoaie, cam 2 ore. Se scoate si se taie fasii de 5 cm lungime si 1 cm latime. Se curata legumele si se pun la fiert alaturi de fasiile de burta. Se potriveste de sare. Se face mujdeiul din usturoi cu putina zeama de ciorba. Dupa ce ati fiert legumele, le scoateti si puneti otetul si gogosarul taiat cubulete. O mai fierbeti inca 5-10 minute. Se adauga mujdeiul. Smantana se amesteca foarte bine cu cele 2 oua batute. Se stinge focul si se adauga in ciorba amestecand continuu ca sa nu se â€žbranzeascaâ€•. Se serveste fierbinte cu putin patrunjel tocat si ardei iute in otet. Pe masa, alaturi de ciorba se poate pune smantana, mujdei si otet pentru a obtine gustul dorit.