

Ciorba de varza acra

Ciorba de varza acra



Ingrediente :

1 l zeama de varza acra, 500 g varza acra taiata fidea, 250 g carne afumata de porc, o ceapa, 100 ml smintina, 1 lingura virf faina, 1 lingurita boia dulce, 1 lingura untura de porc

Preparare :

Se pune la fiert zeama de varza impreuna cu 2 l apa rece. Se adauga carnea taiata bucati, varza. Separat, se incinge la foc rapid untura si se adauga faina, se amesteca pina cind prinde culoare, se adauga boiaua si se stinge cu zeama. Cind este suficient de lichida, se adauga la supa. Se taie fin ceapa, se adauga la supa si se acopera. Se fierbe la foc mediu pina cind se fierbe carnea si varza, cam o ora si jumătate. Se amesteca smintina cu putina zeama si se incorporeaza la supa. Se serveste imediat.