

# Ciorba ardeleneasca de fasole

## Ciorba ardeleneasca de fasole

### Ingrediente :

750 fasole boabe, un ciolan mare afumat, 200 ml bulion de rosii, 500 g rosii bine coapte, 2 cepe mari, 3-4 morcovi, 1-2 fire pastirnac, o bucata telina (40-50 g curatata), 100 ml otet de vin sau mere, 15-20 boabe piper negru, o lingurita zahar si una boia dulce, sare, tarhon, cimbru dupa gust

### Preparare :

Se pune fasolea la inmuiat in apa, cu o seara inainte. Se pune la fiert, intr-o oala incapatoare, fasolea, ciolanul intreg, curatat de fire de par, etc, si 4 l apa rece. Se dau citeva clocote, dupa care se acopera si se da focul la mic, sa fiarba innabusit o ora. Se ia spuma din cind in cind. Se curata si se tare ceapa, se rad morcovii si pastirnacul, se maruntesc telina si rosiile decojite in prealabil. Dupa o ora de fiert, se adauga toate legumele, boiaua, cimbrul, otetul. Se toaca tarhonul marunt. Se mai lasa o ora la foc mic, acoperit. Lichidul trebuie sa scada la jumatate, nu mai mult. Se scoate ciolanul, se dezoseaza, se portioneaza si se adauga din nou la ciorba. Se scot ramurile de cimbru (daca ati folosit ramuri nu cimbru tocat). Se adauga bulionul si se mai lasa sa fiarba cam 15

minute. Se adauga tarhonul si se serveste cu ceapa inmuiata cu sare.