

Ciorba dobrogeana de crap

Ciorba dobrogeana de crap

Ingrediente :

3-4 capete de crap mari, 5-6 cartofi medii, 2 cepe mari, 3-4 rosii mari, coapte, decojite, 1-2 morcovi mijlocii, 2 linguri otet, 1 ardei iute, leustean, telina, patrunjel dupa gust

Preparare :

Se curata toate legumele si se taie cuburi mici. Se spala pestele in apa rece. Se pune pestele si apa intr-o oala incapatoare. Apa trebuie sa acopere bine pestele. Se adauga legumele si zarzavaturile. Cind supa face spuma, se aduna spuma cu grija. Dupa ce nu mai face spuma ciorba, se acopera si se da focul la mediu. Dupa cam 30 de minute se toaca fin verdeturile. Se adauga otetul, se sareaza dupa gust si se mai lasa cam 5 minute sa fiarba. Se stinge focul, se adauga verdeturile. Se serveste fierbinte.