

Ciorbita

olteneasca de vaca

Ciorbita olteneasca de vaca

Ingrediente :

3 kg oase de vaca mari, 1 kg carne de vaca tinara, 2-3 cepe mijlocii, cite 1 morcov, patrunjel, pastirnac, praz, telina, 4-5 cartofi mijlocii, 1 varza mica, 1 cana smintina, 1 mina de leustean proaspat

Preparare :

Se pun oasele la fiert in cel putin 2 litri de apa rece. Se taie carnea bucati. Se spumeaza supa din cind in cind. Dupa cam o ora se scot oasele, se ia carnea de pe ele. Carnea de pe oase se pune inapoi in oala, impreuna cu bucatile de carne taiate. Se mai adauga cam 1 litru de apa si se acopera. Se spumeaza din cind in cind. Dupa cam inca o ora se adauga toate legumele (in afara de cartofi), curatate si taiate rondele, cuburi, etc. Dupa 30 de minute, se adauga si cartofii taiati cuburi. Se mai lasa inca 15-20 de minute. Se verifica sa fie fiarta carnea si se adauga verdeata tocata fin, sare dupa gust. Se stinge focul si se adauga smintina fie in oala fie in fiecare farfurie (daca o adaugati in oala, ciorba nu se mai poate fierbe inca odata, pentru ca smintina se va brinzi).