

# Ciulama de vitel

## Ciulama de vitel

### Ingrediente :

1 kg carne, 1l apa, un morcov, 1 ceapa, 1 patrunjel, 1 lingura de unt, 1 lingura de faina, sare.

### Preparare :

Se taie carnea in bucatele potrivite. Se pun la fiert cu 1 l de apa rece sare. Apa trebuie sa acopere carnea. Cind da in clocot, se ia spuma de doua trei ori. Se adauga legumele. Se lasa sa fiarba la foc economic,(sau in vasul sub presiune). Dupa ce este fiarta carnea cu legumele, se apreste focul. Intr-o cratita, se pune untul si faina, se pune pe foc, se amesteca de citeva ori pina se ingalbeneste faina, se stinge cu zeama in care a fiert carnea, se lasa sa dea un cloct doua, se adauga carnea si se mai da un clocot. Aveti grija sa nu se formeze cocoloase. Se tine la cald cu putin unt pe deasupra sa nu se faca pielita.

Daca o serviti mai tirziu, pastrati intre timp cratita cu ciulama introdusa in alta cratita cu apa fierbinte. Se serveste cu mamaliga sau piine. Pofta buna.