

# Ciorba de carne de vita sau porc

Ciorba de carne de vita sau porc

## Ingrediente :

500 g carne de vita, 1 morcov, 1 patrunjel, 1 ceapa, 1 pastirnac, o bucatica de telina, 1 gulie mica, 1 rosie, leustean, frunze de telina si patrunjel, 1 cartof

## Preparare :

Canea o punem la fiert dupa ce am spalat-o si am lasat-o in apa o jumatrata de ora cel putin. Punem apa cit s-o cuprnda, o lasam la fiert pina este aproape fiarta. Intre timp curatam si spalam legumele, le taiem marunt, punem in cratita ulei si dinstuim putin legumele (inclusiv rosia fara seminte si coaja). Le adaugam in oala cu carne (dupa ce carnea este aproape fiarta), le lasam sa fiarba. Cind ciorba este gata, tocam leusteanul, frunzele de telina, patrunjelul, adaugam sare si le frecam bine. Le adaugam la ciorba, mai da un clocot si gata, acoperim cu capac, stingem focul si lasam sa stea 5-10 minute. Pofta buna.