

Ciorba taraneasca

Ciorba taraneasca

Ingrediente :

3 l apa, 1 l bors, 1 kg carne de vaca, 1 ceapa, 1 morcov, 1 patrunjel, 1 pastirnac, 1/2 telina mica, citeva fasole tucara, 1/4 varza mica, 2 cartofi, 2 rosii, verdeata: patrunjel, marar, leustean), sare. Facultativ se drege cu 2 linguri de smintina cu 1 galbenus.

Preparare :

Se spala carnea, se taie bucati potrivite si se pune in oala la fiert cu sare. Cind carnea este pe jumatate fiarta se pun legumele taiate marunt. Cind totul este aproape fiert se adauga 2 rosii. In prealabil, borsul este fiert cu un cartof si o ceapa, nu trebuie sa fie fierte ci doar citeva clocote si aruncam ceapa si cartoful sau nu. Se adauga borsul in oala cu carne, se taie marunt patrunjel frunze si marar si leustean sau tarhon. Se gusta de sare si daca este destul de acru, daca nu, se pune zeama de lamiie. Smintina cu galbenusul se bat si se adauga la ciorba. Pofta buna.