

# Ciorba de berbec - varianta araba

## Ciorba de berbec - varianta araba

### Ingrediente :

2 l apa, 700 g carne de berbec, 2 cepe, 2 linguri de ulei, 1 kg rosii, 3 ardei grasi, sare, piper, citeva frunze de menta, 50 g taitei

### Preparare :

Se rumenesc usor in 2 linguri de ulei cepele taiate felii. Cind incep sa se ingalbeneasca, se adauga rosiile curatite de coaja si seminte si taiate in doua, ardeii taiati felii, sare, piper si citeva frunze de menta. Cind rosiile sint fierte, se aduga apa clocotita si carnea taiata bucati. Se lasa sa fiarba la foc mic. Dupa ce carnea este fiarta, se adauga taiteii fierti separat. Se serveste fierbinte, cu ardei iuti.