

# Ciorba de bureti

## Ciorba de bureti

### Ingrediente :

2 l apa, 1 l bors, 500 g bureti, zarzavat de supa, sare

### Preparare :

Ciorba se poate gati cu buretii proaspeti sau cu bureti uscati. Se fierb intr-o oala cu apa un morcov, frunze de patrunjel si marar, o ceapa. Buretii se spala si taie in doua si se pun in oala cu zarzavat. Cind sint fierti, se adauga borsul (fiert separat), sare. Se mai lasa sa mai dea un clocot, doua. Se face un rintas (facultativ) din 1 ceapa taiata marunt, rumenita in ulei cu o lingura de faina si stinsa cu zeama din ciorba.