

Ciorba de peste

(crap)

Ciorba de peste (crap)

Ingrediente :

2 l apa, 1 l bors, 600 g crap, 1 morcov, 1 patrunjel, 1 ceapa, 3 linguri de orez, frunze de patrunjel, leustean, sare, piper

Preparare :

Se taie marunt morcovul, patrunjelul si ceapa, se pun la fiert in apa. Dupa ce sint fierte pe jumătate, se adauga orezul spalat. Se curata crapul, se scoate osul amar de la cap, se taie in bucati, se pune la fiert dupa ce restul s-a fiert. Se lasa sa fiarba, dar nu mult, se pune borsul fiert separat cu sare, se adauga leusteanul si patrunjelul tocat marunt, sare si piper macinat. Nu se mai lasa sa fiarba ci se acopera oala si se stinge focul. Dupa cel putin 10 minute se serveste.