



reteta-video.ro

Ciorba de Cartofi cu Afumatura

Asa de buna este o farfurie zdravana cu **ciorba de cartofi** acrisoara si cu multa verdeata deasupra! Iar daca mai e si putin frig avem scuza perfecta sa facem o oala mare cu **ciorba de cartofi cu afumatura**. Dreasa cu smantana, acrita cu otet, bors sau cu zeama de varza, langa un ardei iute sau o ceapa, cred ca nu este zona a tarii in care sa nu o gasim. Cartofii sunt doar motivul, caci in aceste delicioase ciorbite sunt **oasele afumate**. In Ardeal traditional se face cu un rantas care sa o ingroase dintr-o lingura cu faina si o lingura cu faina stinse cu 100 ml de bulion si un polonic cu supa fierbinte si neaparat cu smantana si tarhon. In sud o gasim acrisoara cu zeama de varza si garnisita cu o legatura mare de leustean, iar in est nu-i lipseste borsul. Aproape banala, aceasta **zama de cartofi** aduna in ea toate aromele posibile. Bunica, ardeleanca venita in sud, reusea cu reteta ei de **ciorba de cartofi** sa impace pe toata lumea, asa ca toti din familie o pregatim la fel. Ca folositi oase garf, ciolan afumat, costita sau kaiser, ca o faceti dupa reteta traditionala sau nu, ca-i puneti o lingura cu bulion sau ca o ingrosati cu faina, **ciorba de cartofi cu afumatura** e facuta sa ne mearga la suflet!

INGREDIENTE CIORBA DE CARTOFI CU AFUMATURA

600 g de oase garf sau de ciolan afumat
100 g de kaizer sau de costita afumata
800 g de cartofi, curatati si spalati
1 ardei, curatat si spalat
o jumătate de telina mica, curatata si spalata
2 morcovi, curatati si spalati
o ceapa curatata si spalata
300 ml de smantana pentru gatit
1 galbenus
o legatura de verdeata spalata, de la leustean pana la tarhon
500 ml de bors, zeama de varza sau cateva linguri cu otet
2 linguri cu ulei
sare
3 litri de apa

MOD DE PREPARARE CIORBA DE CARTOFI CU AFUMATURA

PASUL 1

Taiem morcovii in rondele subtiri. Taiem ardeiul in fasiute. Tocam marunt ceapa. Taiem telina in bucatele.

PASUL 2

Taiem kaiserul sau costita afumata in cubulete. Tocam marunt verdeata.

PASUL 3

Pregatim aragazul si o oala in care punem uleiul. Adugam ceapa, morcovul si bucatile de kaiser, amestecam si calim 1-2 minute.

PASUL 4

Punem ardeiul si oasele afumate, amestecam si calim 3-4 minute.

PASUL 5

Adugam telina (si eventual si o radacita de pastarnac tocat marunt) si omogenizam.

PASUL 6

Turnam apa cat sa acoperim legumele si carnea si lasam sa fiarba cam 20-25 de minute.

PASUL 7

Taiem cartofii in cubulete, iar dupa cele 20 de minute de cand ciorba incepe sa fiarba ii punem in oala.

PASUL 8

Lasam sa fiarba pana cand cartofii sunt moi.

PASUL 9

Pregatim o craticioara in care turnam borsul sau zeama de varza si lasam sa clocoteasca.

PASUL 10

Punem galbenusul peste smantana si omogenizam.

PASUL 11

Cand cartofii sunt fierti turnam in oala borsul sau zeama de varza fierbinte.

PASUL 12

Condimentam cu sare, amestecam si mai lasam sa fiarba 2 minute.

PASUL 13

Inchidem aragazul si presaram deasupra verdeata tocata.

PASUL 14

Punem cateva polonice cu ciorba peste amestecul de smantana si galbenus si omogenizam, apoi il turnam incet in oala. Daca o inghetam cu faina, mai lasati-o sa clocoteasca 2-3 minute la foc mic.

PASUL 15

Servim calda cu ardei iute si daca va place mai acra cu o lingura cu otet.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Ciorba de Cartofi cu Afumatura*.

POFTA BUNA!