



reteta-video.ro

Ciorba de Ied

Ca-mi plac ciorbele, asta o stiti deja. De fapt cred ca nu este vorba neaparat de placut, cat de obisnuita, pentru ca de cand ma exista pranz fara o ciorbita sau o supa. Asa ca nu putea sa lipseasca din lista lunga tocmai **ciorba de ied**, traditionala de [Paste](#) la familie. Parintii mei cumpara de obicei un ied mic si, deci, foarte fraged, din care se pregatesc toate bunatatile: ciorba, [friptura](#), drob. Asta si pentru ca nu toti cei din familie mananca miel, dar daca nu aveti astfel de mofturosi, **ciorba de miel** se pregateste abs fel. La noi se face o combinatie intre **ciorba ardelenasca de ied** si cea pregatita in sudul tarii, pentru ca toata lumea sa se buc ea. Ardelenii o fac cu tarhon proaspat si acrita la final cu zeama de lamaie, cu otet, sau cu tarhon murat in otet (si atunci trebuie atenti atunci cand o acriti). Muntenii o fac cu bors si in mod obisnuit nu o dreg cu smantana, iar verdeata vedeta este leusteanul. ardelenii fac din strabuni **ciorba de ied** cu zarzavaturile putin calite, care devin astfel usor dulcegi, iar uneori usor acrita cu macris, sau chiar spanac. Numitorul comun este insa ca se serveste fierbinte, cu intreaga familie in jurul mesei. Carnea de ied care se fol trebuie sa aiba os, adica gat, coaste, coada sau chiar si cap, dar orice bucatica de carne care va ramane de la transare este perfe pus in ciorba, inasa bine curatata de pielite. Dupa ce carnea este fiarta, se poate desface de pe oase, taiata in fasii sau cubulete s inapoi in oala. Daca alegeti sa o acriti cu zeama de lamaie, practic o sa aveti o **ciorba a la grec**, pe care o puteti pregati la fel, nu cu ied sau miel, dar si cu gaina, pui, rata, oase de porc sau chiar vita. Sunt atat de multe variante, incat cred ca cea mai buna **cior miel** sau **de ied** este cea facuta de voi, de mama sau de bunica. Am dreptate?

INGREDIENTE CIORBA DE IED

1 Kg de carne de ied cu os taiata in bucati si spalata (gat, coada, coaste, spate, chiar si cap si orice alte bucatile ramase dupa tran
2 cepe curatate si spalate
o radacina de pastarnac curatata si spalata
un morcov curatat si spalat
o radacina de patrunjel curatata si spalata
o telina mica, curatata si spalata
un ardei curatat si spalat
5-6 fire de ceapa verde curatate si spalate
o legatura de leustean spalat
o mana de orez (30 g)
2 galbenusuri
200 g de smantana pentru gatit
500 ml de bors
sare
apa

MOD DE PREPARARE CIORBA DE IED

PASUL 1

Pregatim aragazul si o oala mare in care turnam cam 6 Litri de apa rece si punem o lingurita cu sare.

PASUL 2

Adaugam carnea de ied (si eventual o frunza de dafin si cateva boabe de piper) si o lasam sa fiarba.

PASUL 3

Taiem ceapa verde in runde. Taiem radacina de patrunjel, morcovul, pastarnacul si telina in cubulete. Tocam marunt ceapa. ardeiul in fasii subtiri. Tocam marunt leusteanul.

PASUL 4

Punem galbenusurile peste smantana si omogenizam.

PASUL 5

Cand carnea incepe sa fiarba o sa se formeze spuma deasupra pe care trebuie sa o adunam foarte des. Strangem si indepartam s pe parcurs ce se formeaza. Cam in 30-40 de minute o sa avem o supa limpede.

PASUL 6

Punem in supa ceapa, morcovul, radacina de patrunjel, telina, pastarnacul si ardeiul.

PASUL 7

Amestecam si lasam sa fiarba la foc mediu cam 30 de minute. Zarzavaturile, adica telina, morcovul, radacina de patrunjel si pasta pot fi calite 5 minute in 2 linguri cu ulei si un praf de sare, intr-o cratita acoperit cu capac.

PASUL 8

Pregatim o craticioara in care turnam borsul si il lasam sa clocoteasca.

PASUL 9

Dupa 30 de minute punem orezul in supa. Daca mai este nevoie completam zeama, dar numai cu apa fierbinte!

PASUL 10

Amestecam si mai fierbem 15 minute. Dupa 10 minute puteti pune o legatura cu macris, stevie sau chiar spanac, tocate.

PASUL 11

Punem ceapa verde si condimentam cu sare.

PASUL 12

Turnam borsul clocotit, amestecam, gustam si mai fierbem 5 minute.

PASUL 13

Carnea fiarta se poate scoate din ciorba, dezosa si taia in bucatele, apoi pusa inapoi in oala.

PASUL 14

Ciorba este gata, asa ca inchidem aragazul. Daca nu acriti ciorba cu bors, acum puteti si adaugati zeama de lamaie sau otet.

PASUL 15

Turnam 3-4 polonice cu ciorba peste amestecul de smantana si galbenusuri si omogenizam.

PASUL 16

Rasturnam apoi in ciorba in timp ce amestecam.

PASUL 17

Presaram deasupra leusteanul tocat (sau tarhonul) si amestecam.

PASUL 18

Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Ciorba de led*.

POFTA BUNA!