



reteta-video.ro

Ciorba de vacuta

O ciorba simpla, delicioasa, sanatoasa, plina de vitamine, **ciorba de vita** este perfecta pentru a ne mentine echilibrul.

INGREDIENTE CIORBA DE VACUTA

500 gr. de carne de vacuta, spalata si taiata in cubulete mici
o ceapa curatata si spalata
2 morcovi mici (sau un morcov mare) curatati si spalati
o jumătate de radacina de telina mica, curatata si spalata
un ardei gras curatat de seminte si spalat
5 cartofi curatati si spalati
2 rosii decojite
o legatura de patrunjel spalat
30 gr. de taitei
500 ml de bors proaspat
sare
2,5 Litri de apa

MOD DE PREPARARE CIORBA DE VACUTA

- PASUL 1**
Pregatim aragazul si o oala in care punem apa si putina sare.
- PASUL 2**
Cand apa este aproape sa fiarba, adaugam carnea.
- PASUL 3**
Lasam carnea sa fiarba. Adunam spuma care se formeaza deasupra cu ajutorul unei linguri cu gauri si o indepartam, pana cand nu se mai formeaza.
- PASUL 4**
Pregatim legumele.
Taiem marunt ceapa. Tocam fin telina. Taiem ardeiul in fasii subtiri. Tocam morcovul in runde. Taiem rosiile si cartofii in cubulete mici. Tocam marunt verdeata.
- PASUL 5**
Atunci cand carnea este aproape fiarta, adaugam in ciorba legumele: ceapa, telina, morcovul, ardeiul, rosiile si cartofii.
- PASUL 6**
Lasam sa fiarba, pana cand toate legumele devin moi.
- PASUL 7**
Pregatim o cratita in care punem borsul la fiert si-l lasam sa clocoteasca.
- PASUL 8**
Pregatim o alta cratita mica in care punem apa si o lasam sa fiarba.
- PASUL 9**
Cand apa din cratita mica fierbe, adaugam taiteii si fierbem timp de 7 minute (conform instructiunilor de pe ambalaj).
- PASUL 10**
Scurgem bine taiteii fierti.
- PASUL 11**
Atunci cand carnea si legumele sunt fierte (o furculita intra usor in ele), adaugam in ciorba borsul clocotit.
- PASUL 12**
Punem taiteii fierti si scursi.
- PASUL 13**
Adaugam patrunjelul tocat.
- PASUL 14**
Adaugam sare, gustam si inchidem aragazul.
- PASUL 15**
Servim fierbinte. Smantana proaspata, ardeiul iute si painea calda completeaza perfect aceasta ciorba delicioasa.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Ciorba de Vacuta.

POFTA BUNA!

