



reteta-video.ro

Ciorba Falsa de Burta cu Ciuperci Pleurotus

La noi in bucatarie nu s-a facut gatit niciodata **ciorba de burta**. S-a mancat, pregatita de mama, dar nu s-a facut niciodata. Asta pentru ca desi mie imi place tare mult, sotului meu nu! Si sa faci doar o portie de ciorba de burta, e imposibil! Cel mai tare este ca ii place zeama, dar "scufundacii" (caci asa le spune bucatilor de burta de vita) sunt problema. Deci daca s-ar putea sa facem **ciorba de burta fara burta**, atunci ar fi perfect! Si cum se spune ca ciupercile pot sa inlocuiasca oricand carnea, avand un continut mare de proteine, de ce nu ar putea sa inlocuiasca si burta de vita? Asa am ajuns sa fac **ciorba falsa de burta**, adica o **ciorba de ciuperci pleurotus, cu usturoi si muraturi in otet**. Este foarte asemanatoare cu ciorba de burta si la gust si la aspect. Si fara burta! Si putem sa mancam nu numai zeama, dar si "scufundacii" 😊! Eu am folosit [ciuperci pleurotus](#), dar puteti sa o faceti si cu ciuperci champignon. Nu zic ca o sa fie chiar la fel, iar pentru iubitorii de ciorba de burta o sa sune ciudat, dar pentru mofturosi (daca aveti asa ceva!), sau pentru cei ovo-lacto-vegetarieni este o idee buna. Ca sa nu mai spunem ca o **ciorba cu ciuperci** este nu numai rapid de pregatit, ci si sanatoasa. Fara gustul specific, cu ingrediente simple, ei bine, o **ciorba acra de ciuperci pleurotus cu muraturi**, ar putea ajunge si pe lista preferintelor voastre. Zic ca merita sa o incercati, cine stie! Si eu m-am gandit initial ca o **ciorba falsa de burta cu ciuperci** e un fel de struto-camila, dar chiar a fost buna!

INGREDIENTE CIORBA FALSA DE BURTA CU CIUPERCI PLEUROTUS

500 g de ciuperci pleurotus, spalate
o ceapa, curatata si spalata
2 morcovi, curatati si spalati
o bucata de telina, curatata si spalata
o radacina de pastarnac, curatata si spalata
2-3 gogosari murati
200 ml de smantana pentru gatit
un galbenus
2 linguri cu ulei
4-5 catei mici de usturoi, curatati si spalati
sare
piper proaspat macinat
2,5 litri de apa fierbinte

MOD DE PREPARARE CIORBA FALSA DE BURTA CU CIUPERCI PLEUROTUS

PASUL 1

Tocam marunt ceapa. Radem telina, pastarnacul si morcovii pe razatoarea mare. Taiem ciupercile in fasii, asa cum am taia burta de vita pentru adevarata ciorba de burta (puteti sa folositi si coditele ciupercilor, taiate si pastrate separat pentru ca au timp de fierbere mai mare).

PASUL 2

Pregatim aragazul si o oala in care punem uleiul. Adaugam ceapa, morcovul, telina si pastarnacul (si daca le-ati pastrat puneti coditele ciupercilor, taiate), amestecam si calim legumele 5 minute, acoperite cu capac.

PASUL 3

Turnam apa fierbinte si adaugam ciupercile. Condimentam cu sare si piper proaspat macinat, amestecam si lasam ciorba sa fiarba acoperita, la foc mediu, cam 30-35 de minute.

PASUL 4

Taiem gogosarii murati in fasii. Zdrobim usturoiul.

PASUL 5

Punem galbenusul peste smantana si omogenizam.

PASUL 6

Cand ciupercile sunt fierte, adaugam usturoiul si fasiile de gogosar murat in oala cu ciorba. Condimentam cu sare si piper macinat, daca mai este nevoie, amestecam, gustam si mai lasam sa fiarba 5 minute.

PASUL 7

Inchidem aragazul, punem cam 3-4 polonice cu ciorba peste amestecul de galbenus si smantana si omogenizam. Apoi il turnam in oala, in timp ce amestecam.

PASUL 8

Servim ciorba de ciuperci fierbinte, cu otet si o lingura cu smantana deasupra.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Ciorba Falsa de Burta cu Ciuperci Pleurotus.

POFTA BUNA!

