

CIORBA RADAUTEANA



PREPARARE

15 minute



GATIRE

1 ora

TIMPUL TOTAL

1 ora 15 minute



CATEGORIE

Antreu

BUCATARIE

Romaneasca



SERVIRE

8 portii

CALORII

340 kcal

INGREDIENTE:

Carne de pui 1,5 Kg (pulpe si aripi)

Galbenusuri 5 buc

Smantana grasa 400 g

Sare 3 lingurite

Piper boabe 1 lingurita

Otet 5 linguri

Usturoi 4-5 catei

Ardei gras rosu 1 buc

Telina radacina 1/4 buc

Morcov 3 buc

Ceapa mare 2 buc

MOD DE PREPARARE:

Pasul 1. Curatati legumele si taiati-le in bucati mari.

Pasul 2. Spalati bine carnea si taiati pulpele in bucati mai mici daca este cazul.

Pasul 3. Intr-o oala de minim 5-6 litri umpleti jumătate cu apa. Puneti carnea si cele 3 lingurite de sare. Puneti oala pe foc si lasati sa fiarba pana se formeaza spuma. Indepartati spuma de cateva ori pana nu se mai formeaza.

Pasul 4. Puneti si legumele in oala. Daca doriti mai completati cu apa fierbinte.

Puneti piperul boabe. Lasati sa fiarba 50 de minute la foc mediu cu capacul pus. Cand este gata scoateti carnea si dezosati. Vetii obtine fasii marunte de carne.

Pasul 5. Tocati marunt morcovul si ardeiul gras. Strecurati zeama folosind o sita fina prin care sa nu treaca piperul. Puneti zeama inapoi pe foc.

Pasul 6. Intr-un castron amestecati smantana cu galbenusurile, usturoiul pisat si cele 2 linguri de faina. Puneti apoi cate un polonic de zeama fierbinte. Nu va grabiti. Dupa ce ati pus 7-8 polonice veti obtine o compozitie omogena. Turnati compozitia in oala. Adaugati deasemena in oala carnea de pui, morcovul si ardeiul. Puneti si otetul. Amestecati de cateva ori si opriti focul. Lasati cateva minute sa se odihneasca.

Pasul 7. Serviti ciorba radauteana calda cu smantana, mujdei de usturoi si ardei iute.