



APERITIVE

CONSERVE

CIORBE SI SUPE

DULCIURI

MANCARURI

SALATE

TORTURI

DIVERSE

CONTACT







# CIORBA RADAUTEANA: O ALTERNATIVA LA CIORBA DE BURTA – RETETA **VIDEO**

**ऴ** 27



Reteta de ciorba radauteana este extrem de usor de preparat, este gustoasa si mult mai usoara ca ciorba de burta.

Reteta Video

Printeaza

HB









# Va place aceasta reteta?

Va rog sa-i acordati 5 stelute!

<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
	X	X	X	X

4.70 from 1612 votes

	INGREDIENTE
27	700 g carne de pui cu os 300 g smantana 4 galbenusuri 2-3 linguri otet 2 radacini mici de pastarnac 2 cepe 1 ardei gras 1 morcov mare 1 legatura patrunjel 1/2 telina cativa catei de usturoi foi de dafin sare piper
	MOD DE PREPARARE VIDEO
	Instructiunile si modul de preparare pentru reteta de ciorba radauteana le gasiti in clipul de mai jos! Urmariti- I cu atentie pentru a reusi o reteta perfecta!
	Comanda produsele marca JamilaCuisine din magazinul meu JamilaShop.ro!



X



# Descoperă Ketolicious

azi

Ketolicious



## **NUTRITIE PE PORTIE/BUCATA**



Calorii: 340kcal | Glucide: 13g | Proteine: 20g | Grasimi: 23g | Grasimi saturate: 9g | Sodiu: 145mg | Fibre: 3g | Zahar: 5a | Calciu: 96mg

Reteta de ciorba radauteana este extrem de usor de preparat, este gustoasa si mult mai usoara ca ciorba de burta. Eu o prepar destul de des pentru ca este pe placul alor mei si pentru ca-mi plac la nebunie ciorbele drese cu smantana. In plus, daca aveti in casa persoane care nu se impaca cu ciorba de burta, aceasta reteta este pentru ei. E minunata si dupa sarbatori, atunci cand ati avut mesele incarcate cu tot felul de bunatati si doriti o ciorba mai usoara, dar gustoasa si satioasa. Aceasta ciorba este buna si pentru mahmureala, asa rezolvati si aceasta problema. O faceti o idee mai acra si e perfecta dupa petrecerile cu multe pahare. La noi in casa ciorbele sunt nelipsite si mereu am un fel de ciorba in frigider, cel mai adesea ciorba de pui.

Reteta de ciorba radauteana este minunata si se face repede. Mie imi place foarte mult ciorba de burta, insa uneori parca nu vreau sa stau cu orele si sa fierb burta. Prefer sa fac radauteana cu carne de pui. De obicei folosesc piept si pulpe. Se face mult mai repede si este la fel de gustoasa. Eu prefer sa arunc prima apa in care am pus la fiert carnea de pui, dar asta e o optiune strict personala. Nu o lasa sa fiarba mult, ci doar sa dea in cateva clocote. Voi puteti sa spumati pur si simplu carnea fara a mai arunca apa. Sunt multe retete de ciorba si fiecare gospodina o face in felul ei. Arunc apa imediat dupa ce carnea a dat in cateva clocote, n-o las sa fierba mult, asa ca gustul nu se pierde. Ramane la latitudinea voastra daca aruncati prima apa sau daca o pastrati.

出				
Socata cu menta si miere fara drojdie – reteta video	Reteta de limonada cu menta si miere			
15/05/2024	10/06/2023			
Socata cu miere si lamaie – reteta	Limonada cu capsuni – reteta video			
video	19/05/2015			
23/05/2023				



pastrat doar cateva bucati de morcov pe care l-am taiat cubulete mici si l-am adaugat pentru culoare. Cea mai importanta parte la ciorba radauteana este dresul cu smantana. Smantana se amesteca cu galbenusurile iar peste ele se toarna supa putin cate putin, amestecand continuu. Nu puneti amestecul de smantana si galbenusuri direct in ciorba pentru ca se va separa imediat. Pur si simplu temperati-le asa cum v-am explicat mai sus, iar ciorba radauteana va fi perfecta. Daca puneti smatana pur si simplu, aceasta se va separa si va avea aspectul acela neplacut.

Cand e gata, incercati sa raciti ciorba radauteana cat se poate de repede. Iarna puneti-o afara, daca este rece sau daca e zapada. Vara puneti oala in apa rece si o lasati sa se raceasca. O puneti in frigider si la nevoie o incalziti doar cat mancati. Cand o incalziti, dati focul la mic si amestecati continuu pana ciorba e

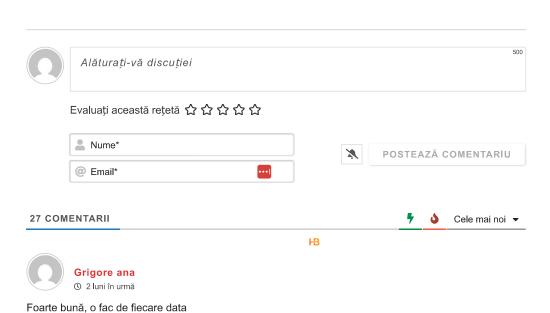
suficient de calda, dar sa nu ajun patrunjel! Mai adaugati putina p usturoi sau otet. Va garantez ca avea gustul specific. Este de-a cusor, este dreasa tot cu smantan

lauteana fierbinte, cu ardei iute si c. Dupa gust mai puteti adauga na bine cu ciorba de burta fara a mea de ciorba de miel, se face



## RETETE PENTRU PASTE

Clatite marocane cu 1000 de gauri (Baghrir) – reteta video Aripioare de pui crocante cu usturoi simplu de facut – reteta video Ciorba de scarita afumata ca la bunica din Oltenia – reteta video Sfenj / Gogosi marocane simple si pufoase – reteta video





Răspunde

· 2 4



perfecta mai puțin faptul în părerea mea de a arunca zeama de la pui

↓ 4 
↓ Răspunde



## Bianca

Răspuns la Bogdan () 26 zile în urmă

Pentru că puiul este cumpărat din comerț și așa mai minimizezi chimicale pe care le conține

u 0 ♥ → Răspunde





## Chris

© 2 luni în urmă

CATA APA? Nicio reteta nu are aceasta informatie!

ı 3 ◀ → Răspunde



## Alice

© 3 luni în urmă

#### \*\*\*

Foarte gustoasă! Mulţumesc Jamila 🙏



## Loredana

3 Iuni în urmă

## \*\*\*

FOARTE BUNĂ



# JamilaCuisine Au

🔾 Răspuns la Loredana 🕔 3 luni în urmă







# Chris

🔾 Răspuns la JamilaCuisine 🕚 2 luni în urmă

Cata apa? Cate portii?(cca. 300 ml) Nicio reteta nu are informatia asta!!

1 ¶ → Răspunde



# Grigoraș Elena

() 4 luni în urmă

Este foarte bună această ciorbă, este preferata copiilor și mai ales a nepotului. Va urmăresc și vă caut mereu rețetele. Multumesc mult!



# dorina

() 4 Iuni în urmă

Super buna ciorbita!!!!!! Ma inspir mereu din retetele tale. Multumesc ca le impartasesti cu noi.

(y 4 iuni in urma

Aș dori să fac și eu dar nu știu de care smântână să folosesc . Vă rog să-mi spuneți de care smântână să iau . De gătit sau normală și cu cat la % grăsime . Mulţumesc !



De care smântână ați folosit ?

> Răspunde





lubesc aceasta ciorba, este preferata familiei si te urmaresc cu drag. O reteta super.





Încărcați mai multe comentarii

Clatite marocane cu 1000 de gauri (Baghrir) – reteta video 23/06/2025

Aripioare de pui crocante cu usturoi simplu de facut – reteta video 15/06/2025

H

Ciorba de scarita afumata ca la bunica din Oltenia – reteta video 13/06/2025

Sfenj / Gogosi marocane simple si pufoase – reteta video 03/06/2025







Produse Keto – Comandă Acum

Ketolicious

Deschideți >













Toate fotografiile, filmuletele si articolele prezentate pe acest site si drepturile de autor ale acestora apartin detinatorului "JamilaCuisine.ro". Orice multiplicare, copiere sau publicare a acestora fara acordul scris al autorului se vor pedepsi conform legii in vigoare (Legea 8/1996 privind dreptul de autor si drepturile conexe).

Contact / Cookie Policy / Privacy Statement

© JamilaCuisine 2012 / 2025

Setări pentru confidențialitate și cookie-uri

Gestionate de Google. În conformitate cu cadrul TCF IAB. Codul PGC: 300

