

Ciorbă Țărănească



De multe ori m-am întrebat de ce mâncarea de la restaurant este atât de gustoasă. Permanent am încercat să gătesc din ce în ce mai bine și am tot căutat "secretele bucătăriei". Uneori, firește, am dat greș, alteori mâncarea mea a fost delicioasă. Când am gătit pentru prima dată ciorbă țărănească ... ce să vă spun, nu mi-a plăcut nici mie. Gustul nu a fost rău, dar carnea a fost foarte tare. Însă, a doua oară, totul a fost un success! Deci, haideți să gătim împreună ciorbă de vacuță.

Ingrediente pentru ciorbă:

- 700 - 800 g carne vită (antricot cu os sau rasol)
- 2 - 3 morcovi (depinde de mărime)
- 2 cepe
- pătrunjel rădăcină, țelină rădăcină și păstârnac (optional – mie nu-mi place păstârnacul)
- 1 ardei gras (roșu sau galben)
- 2 - 3 cartofi medii (țăiați cubulețe)

- un pumn de mazăre (obligatoriu)
- un pumn de păstăi de fasole verde
- jumătate de dovleac (optional)
- frunze de pătrunjel și leuștean verde (sau uscat) tocat mărunt
- 3 – 4 roșii opărite, decojite și tăiate cuburi și suc de roșii)
- sare și piper
- borș sau zeamă de lămâie

Mod de preparare:

- La început se pune carnea la fiert în apă rece cu puțină sare. Procesul de fierbere depinde foarte mult de calitatea cărnii. Dacă este bătrână se fierbe mai mult;
- Între timp, se pregătesc toate rădăcinoasele. Acestea se vor spăla și tăia mărunt în cubulețe mici. Doar ceapa lăsați-o întreagă;
- Când oala de pe foc începe să fiarbă, apare și spuma. Este foarte important să o îndepărtați din timp. În spumă se află foarte multe toxine din carne. Dacă doriți ca zeama de supă să fie curată și degresată, puteți arunca prima apă;
- După ce a fiert 45 – 60 minute, se înțeapă carnea cu furculița. Dacă aceasta intră destul de ușor, înseamnă că este timpul să o scoateți să se răcească pentru a o tăia în cuburi de mărime medie. Nu uitați să o curățați bine. Strecurați zeama de carne și puneți-o din nou pe foc. Puteți să mai adăugați apă dacă este necesar. Când supa fierbe din nou, este timpul să adăugați rădăcinoasele tocate (morcovul, rădăcina de telină, de pătrunjel, păstârnacul și ceapa). Se lasă la foc mic/mediu până legumele încep să se înmoaie ușor;
- Când acestea sunt fierte pe jumătate, se adaugă și restul de legume (mazărea, ardeiul, cartofii și păstăile verzi) pe care le lăsați să fiarbă 3 minute;
- Acum se adaugă roșiile opărite, decojite și tocate mărunt. După ce roșiile au dat în clocot timp de 2-3 minute, se adaugă sucul de roșii și borșul (sau zeama de lămâie) după gust. Mai lăsăm ciorba să fiarbă încă un minut;

- Când toate sunt fierte, se oprește focul, se scoate ceapa fiartă și se adaugă restul de sare, piperul, pătrunjelul și leușteanul verde. Punem capacul și lăsăm să se odihnească zece minute. Dacă doriți, după ce ciorba s-a mai răcit, puteți să o dregeți cu smântână sau puteți să vă puneți smântână doar în farfurie (o linguriță). Acum este timpul să o savurați cu plăcere.

Poftă Bună!