

# Ciorbă de Perișoare



Din fericire, fiul meu are câteva supe și ciorbe pe care le adoră. Ciorba de perișoare este delicioasă și consistentă și este printre preferințele lui.

## Ingrediente pentru ciorbă:

- 600 g carne vită tocată și 200 g de curcan
- 2 - 3 morcovi
- 3 cepe tocate mărunt
- 6 linguri orez
- 2 ouă
- 1 lingură de paprika dulce
- pătrunjel, țelină rădăcină (tocată mărunt) și păstârnac (optional) – cantitate mică sau cât vă place să adăugați
- 1 ardei gras (roșu sau galben)
- 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 apa la fiert. Când a dat în clocot este timpul să adăugăm rădăcinoasele spălate și tăiate cubulețe (morcovul, rădăcina de telină, păstârnacul, pătrunjelul și jumătate din ceapa tocată). Se lasă să fiarbă la foc mic până când legumele încep să se înmoaie ușor;
- Între timp se pregătește aluatul pentru perișoare. Carnea tocată, 3-4 linguri de orez, restul de ceapă tocată, o mână bună de pătrunjel tocat, o lingura de paprika dulce, sos de roșii, sare și piper. Toate ingredientele se frământă și se amestecă foarte bine;
- Când rădăcinoasele sunt fierte pe jumătate, se dă supa la foc mic și se adaugă treptat perișoarele din carne. Eu le prefer mai mici. Fiul meu le mănâncă mai ușor. Acestea se lasă să fiarbă timp de 15-20 minute;
- După ce perișoarele sunt aproape fierte, este timpul să adăugăm restul de orez, roșiile opărite, decojite și tăiate cubulețe, sosul de roșii (dacă doriți);
- După ce roșiile au dat în clocot timp de 2-3 minute, se adaugă borșul (sau zeama de lămâie), și mai lăsăm ciorba să fiarbă încă un minut;
- Când toate sunt fierte, se oprește focul 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. (Amestecați smântâna cu 2 gălbenușuri și 2 linguri cu apă rece. Această compoziție se va dilua cu 3 – 4 polonice de supă caldă. După ce s-a omogenizat, toată compoziția formată se toarnă înapoi în oală.) Acum este timpul să o savurați.

**Poftă Bună!**