

# Ciorbă de vită cu legume



Din fericire, fiul meu are câteva supe și ciorbe pe care le adoră. Ciorba de vită cu legume este delicioasă și consistentă și el o savurează cu mare plăcere.

## Ingrediente pentru ciorbă:

- 500 - 600 g carne vită (ideal este rasolul, dar merge și pulpa de vițel)
- 2 - 3 morcovi
- 2 cepe
- 200 – 300 g conopidă ruptă în bucățele mici sau varză albă tăiată fin
- Pătrunjel și țelină rădăcină (tocată mărunt) – cantitate mica sau cât vă place să adăugați. Dacă doriți adăugați și păstârnac (însă nu mult)
- 1 - 2 ardei gras (roșu sau galben)
- 3 cartofi medii tăiați în cubulețe
- Leuștean verde tocat mărunt sau uscat
- 3 – 4 roșii opărite, decojite și tăiate cuburi (sau 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 legumele. Acestea se vor spăla și tăia mărunt (în cubulețe mici);
- 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. După ce a fiert aproape 35 – 45 de minute, se înțepă cu furculița. Dacă aceasta intră în carne destul de ușor, înseamnă că este timpul să adăugăm rădăcinoasele (morcovul, rădăcina de telină și pătrunjel și ceapa). Se lasă să fiarbă la foc mic până legumele încep să se înmoaie ușor;
- Între timp se pregătesc restul de legume (fasolea verde, ardeiul, cartoful, varza albă tăiată fin). Când rădăcinoasele sunt fierte pe jumătate, se adaugă și restul de legume;
- Din nou se verifică gradul de fierbere al cărnii. Dacă ați pus-o la fiert în bucăți mari, scoateți carnea din timp, lăsați-o să se răcească puțin și tăiați-o în cubulețe. După ce ați terminat de tocat toată carnea, introduceți-o din nou în oală;
- Acum este timpul când adăugați și cartofii. După ce au fiert, se pun roșiile fără piele, tăiate cubulețe, 1 – 2 linguri de bullion și borșul (după gust);
- Când toate sunt fierte, oprim focul, adăugăm restul de sare, piperul și leușteanul verde. Punem capacul și lăsăm să se odihnească zece minute. Acum este timpul să o savurați.

**Poftă Bună!**