

Supa de vită cu tăiței de casă



Una din supele extrem de iubite la noi în familie este supa de vită cu tăiței de casă.

Ingrediente pentru supă:

- 1 pui sau o găină
- 2/3 morcovi
- 2 cepe
- Rădăcină de pătrunjel (tocată mărunt)
- Țelină rădăcină (tocată mărunt)
- Un ardei gras (roșu sau galben) - Opțional
- O legătură de pătrunjel verde (tocat mărunt)
- Sare și piper

Ingrediente pentru tăițeiii de casă:

- 2 ouă
- Făină
- Sare și foarte puțin piper (petru gust)

Mod de preparare:

- La început se prepară aluatul de tăiței din cele două ouă, făină și un praf de sare. Eventual se mai adaugă puțină făină până se obține consistența necesară unui aluat normal. Se formează o bilă și se lasă 20 minute să se odihnească;
- Cu sucitorul se presează aluatul și se face o foiță subțire. Se taie foaia de aluat în 2-3 fâșii late. Se dă puțină făină pe ambele fețe ca să nu se lipească și, pe lățime, acestea se taie cât de subțiri sau groși doriți să obțineți tăiței;



- Puneți carnea bine spălată la fiert în 5 -6 litri de apă rece. De fapt această cantitate o veți estima singure. Depinde de câtă supă doriți să preparați. Eu vă recomand să puneți carnea în apă rece, pentru a scoate mai multă spună în care sunt de fapt toxinele din carne;
- După ce ați curățat bine supa de spumă, lăsați carnea să fiarbă la foc mic timp de 45 minute sau o oră. Dacă vreți ca supa să fie clară, aruncați prima apă după ce a dat carnea în clocot prima dată;
- După ce a fiert aproape 35 – 45 de minute, se înțeapă 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;
- Mie îmi place supa mai consistentă, așa că tai legumele mărunt (morcovul tăiat rondele, rădăcina de pătrunjel și țelina) și le las în oală.

Restul (ceapa întreagă, ardeiul tăiat în jumătate) le scot după fierbere. Dar, dacă doriți să fie doar carnea de vită și tăiței de casă, tăiați toate legumele în bucăți mari, pentru a vă fi ușor să le scoateți după ce au fiert;

- În timpul cât fierb legumele se va adăuga și puțină sare;
- După ce au fiert legumele, ați strecurat supa (optional – eu nu o strecur) și se pune din nou la fiert, adăugați tăiței care se vor fierbe la foc moderat timp de 6-7 minute;
- Când toate sunt fierte, opriți focul, adăugați restul de sare, piperul și pătrunjelul verde. Puneți capacul și lăsați să se odihnească zece minute. Acum este timpul să o savurați cu plăcere.

Poftă Bună!