

Ciorba de burta

2008/06/16



Ingrediente:



1kg burta semipreparata
 2 plicuri Ciorba de burta Knorr
 1 morcov
 1 ceapa
 100g telina
 Sare
 Vegeta
 Smantana

Mod de preparare:

Punem burta la dezghetat. Dupa ce s-a dezghetat o punem la fiert in 2 litrii de apa, adaugand vegeta si sare – de preferat este ca burta sa fie semipreparata, astfel nu necesita un timp prea indelungat de fierbere. Lasam burta la fiert pana se inmoaie. Dupa fierbere o scoatem intr-un strecurator si o dam sub un jet de apa calduta.

Intre timp, punem intr-o alta oala la fiert, 2 litrii de apa, sare vegeta si zarzavaturile taiate cubulete marunt.

Dupa ce s-au fiert zarzavaturile lasam ciorba obtinuta la racit, apoi adaugam cele 2 plicuri de Ciorba de burta Knorr amestecand incontinuu cu telul si fierbem totul timp de 10 min. Este important sa avem grija sa completam cantitatea de apa care s-ar putea sa se fi evaporat la fierberea zarzavaturilor, astfel incat, in momentul adaugarii plicurilor sa avem 2 litrii de lichid in oala.

In ciorba obtinuta adaugam burta fiarta in prealabil si mai lasam la fiert cca 5 minute. Se serveste fierbinte. Putem adauga in farfurie patrunjel, smantana sau zeama de lamaie, merge deasemenea alaturi si un ardei iute.

