

Bors de peste cu bulion



Bors de peste cu bulion: o mancare perfecta pentru dezlegarile la peste...si nu numai! ☐

Dragilor, v-am mai spus, cred, cu cata bucurie astept eu postul Craciunului, fiindca este cel mai inaltator si cel mai usor post de peste an. Sunt multe dezlegari la peste, practic in fiecare weekend, ceea ce ma bucura nespus, caci in felul asta a mancat, si sper ca va manca si in continuare, si Bogdi meu scump.

A gustat din fiecare reteta cu peste pe care am pus-o in practica, una din ele fiind acest **bors de peste**, aceasta ciorbita delicioasa cu **bulion de casa**.

N-a mancat foarte mult, dar macar nu m-a refuzat (adica nu s-a strambat ☐) ca alta data..

In topul preferintelor lui a ramas, inasa, **crapul prajit** ☐

Ingrediente:

- 1 kg peste (pastrav, crap)

- 2 litri apa
- 2 cepe (rosii) mici
- 1 morcov
- 1 pastarnac/patrunjel mic (optional)
- un gogosar
- un ardei iute
- 300 ml **bulion** (sau 5-6 rosii decojite si taiate cubulete)
- 500 ml bors
- 4 linguri pline cu orez
- 3, 4 linguri ulei
- o legatura leustean
- sare, piper

Sfat: Daca nu aveti bors, folositi zeama acra de varza sau zeama de lamaie...desigur, nu in cantitatile date mai sus □ , ci dupa gust.

Mod de preparare:

Se curata zarzavatul si se spala. Se taie ceapa si ardeiul marunt; radacinoasele se dau pe razatoare. Se curata ardeiul iute de seminte si nervuri si se taie felii.

Se pune uleiul la incins si se calesc toate legumele timp de cca. 2-3 minute, amestecand sa nu se prinda.

Se adauga apa, sare, piper macinat dupa gust, si se lasa sa dea intr-un clocot.

Dupa ce legumele s-au inmuat, se toarna bulionul sau rosiile cubulete, orezul, bine spalat, si se lasa sa fiarba la foc mic, cu capac, timp de 15-20 de minute. Se pune apoi borsul care a fost pregatit dinainte: se da borsul intr-un clocot, intr-o oala separata si de-abia dupa aceea se adauga ciorbei (borsul nu se pune „crud” in ciorbe)

Se adauga pestele, taiat in bucati potrivite (spalate foarte bine inainte de a le pune in ciorba) si se mai lasa la fiert inca vreo 10 minute sau pana cand intra furculita bine in carne.

Se potriveste gustul de sare si se aromeaza cu leustean taiat marunt.

Foarte gustos!!!!



Laura Sava