

Ciorba de miel



Pentru ca-mi place extrem de mult ciorba de miel, dar nu am acum inspiratia necesara pentru a o va prezenta la adevarata ei valoare □ , am apelat la articolul semnat de Simion Hobeian, dintr-un „Avantaje” mai vechi. Tot articolul, cu ghilimelele de rigoare □

„Ingrediente:

- de-ale ciorbei: coada, cap, gat, „cazaturi” de carne cu os (nu luati un miel marunt, „de lapte”: n-are nici gust si n-are nici carne, e tot un fel de zgarci moale, de-abia pe la zece-douasprezece kile s-a legat mielul intre ciorba si stufat)
- 1 litru bors proaspat
- zarzavat ca la curtea veche: ceva morcovi, pastarnaci, radacini de patrunjel, o telina, vreo doua cepe
- 2-3 legaturi de loboda tanara
- un blid cu alte verdeturi de primavara: podbal, macris, lactuci
- 1 pahar de orez
- sare, piper boabe

– pentru dres: 1 cana de smantana si 2 oua, 2 legaturi de leustean si tarhon

Mod de preparare:

Capul mielului trebuie neaparat grijit ca nimic altceva (cineva observa, foarte „inteligent”, intr-o carte, ca „nu-l mai doare, bietul”)

Zarzavatul se taie zaruri de table (zau ca ciorba asta isi are originea pe langa Dunare) iar carnea se taie s-o poti lua in polonic fara sa stropesti toata masa.

Se pun la fiert in apa rece si destula -dupa cat a fost mielul de mare- cu ceva piper si o lingurita de sare (numai asa se-ncheaga spuma). Dupa ce s-a spumuit, se lasa sa fiarba marunt cam un ceas, timp in care se spala orezul, se da intr-o craticioara si-ntr-un clocot borsul, se toaca rositurile (loboda) si verziturile, se bat ouale si se amesteca cu smantana si un pic de zeama din ciorba. Se pune si orezul la fiert, cam un sfert de ora, se adauga borsul, sare daca mai e nevoie, se lasa sa bulbuceasca vreo 10 minute; urmeaza loboda si verziturile, tot un patrar de ceas. Acum se drege ciorba cu ou si smantana, se potriveste de sare si se presara verdeata.

Nu uitati: cand o dati la masa, sa potriviti si un pahar cu cativa ardeiasi iuti si o farfurioara cu hrean ras frecat cu o lingurita de otet ori de iaurt -mai buni insotitori de ciorba de miel nu pot fi”

Cateva poze, nu foarte reusite dar, sper, edificatoare □



Laura Sara



Laura Sara



Laura Sava



Laura Sava



Laura
Sava

Laura Sava





Laura Sava





Laura Sava

Laura
Sava





Foarte, foarte gustoasa!!!

Din acelasi articol am preluat si povestea **drobului de miel**

Sfat: Zarzavaturile si verdeturile (in special ceapa verde) pot fi calite in putin ulei inainte de a fi adaugate in ciorba, pentru un gust mai pronuntat.

P.S. Puteti servi delicioasa ciorba si sub forma asta: **Masa principala de Paste**, adica pe un pat din cozi de ceapa verde.