

Ciorba de porc cu ciuperci

[shashin type="photo" id="15828" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Nu mancam ciorba de burta decat, poate, o data pe an :P, dar atunci o mancam cu mare pofta!!! Astazi insa va aduc o alta varianta a ei, o ciorba de porc cu ciuperci, total nepretentioasa dar absolut gustoasa. O ciorba de burta, de porc :D. Aici: **ciorba falsa de burta**, aveti varianta vegetariana.

Toate sint delicioase!!!!!!

Ingrediente:

- 1 kg. oase de porc (cu carne)
- 500 g. ciuperci
- 4 morcovi
- 2 radacini mici patrunjel
- 1 pastarnac
- 1/2 radacina telina
- 1 gulie (optional)
- 1 ceapa mare
- 3 litri apa rece
- 1 lingura rasa de sare
- 5-6 catei de usturoi
- 2 galbenusuri
- 150 g. smantana
- sare, piper

– otet sau zeama de lamaie, dupa gust

Mod de preparare:

Se spala bine oasele de porc si se pun la fiert in apa rece cu o lingura sare, la foc moderat. Se indeparteaza spuma care se formeaza la inceputul fierberii si se adauga legumele curatate, spalate si taiate pe jumatate (ca la supa). Se lasa la fiert pana cand se inmoaie. Si ele, si carnea □

Se strecoara apoi supa, iar carnea se marunteste. Se pune supa ramasa pe foc intr-o alta oala.

Se curata si se spala bine ciupercile; se oparesc intr-o oala cu apa si putina sare, care da in clocot, timp de cca. 2 minute(apa in care au fiert se arunca). Se scurg intr-o strecuratoare, se trec prin jet de apa rece si se taie fasii late de 1 cm. Se pun apoi in supa si se fierb impreuna 30-40 de minute (cu capac).

La final, se pune carnea, se potriveste de sare si piper si se adauga usturoiul zdrobit.

Se stinge focul si se lasa ciorba sa stea 1-2 minute. Se bat galbenusurile cu smantana si se amesteca cu un polonic de ciorba fierbinte; se amesteca bine si se toarna in oala mare cu ciorba (in felul asta, nu va exista riscul ca smantana sa se taie).

Se drege ciorba cu otet sau zeama de lamaie si se acopera cu un capac. Inainte de a aduce ciorba la masa, se poate presara putin patrunjel tocat.

E nemaipomenit de buna!!!!!!!!!!!!!!