

Ciorba de salata verde cu carnati



Ciorba de salata verde cu carnati!!

Stiu ca exista multe variante, delicioase toate, ale acestei ciorbite de primavara...si sper ca incet, incet, sa le pun in practica pe toate (urmatoarea e cea cu costita ☐) dar momentan va invit la o farfurie de **ciorba** „banateana”, plina cu foi proaspete de salata, felii de carnati rumenite bine si smantana ☐

Ingrediente:

- 4 salate verzi
- 2, 3 linguri ulei
- 200 g carnati proaspeti sau afumati (de casa)
- 3, 4 catei de usturoi
- o legatura ceapa verde
- o legatura usturoi verde
- un morcov
- un ardei gras (rosu)
- o rosie
- 2 cartofi (optional)
- 50 ml ulei
- 2 litri apa

- sare, piper
- 3 oua
- 2 linguri otet
- 200 g smantana
- o legatura mica de patrunjel sau marar
- o lamaie

Mod de preparare:

Se spala frunzele de salata, frunza cu frunza.

Se incinge uleiul intr-o tigaie; se feliaza carnatii proaspeti si se prajesc in cele 2 linguri de ulei timp de 1-2 minute. Daca sint afumati, nu se mai prajesc ci doar se adauga, la timpul potrivit, in oala cu ciorba.

Se curata si se spala morcovul, ceapa, usturoiul si cartofii (eu n-am mai pus cartofi).

Salata se taie sau se rupe cu mana in fasii; morcovul se da pe razatoare, iar ceapa, ardeiul si usturoiul se taie marunt. Cartofii se taie cubulete, daca va hotarati sa-i folositi ☐

Se inabusa in ulei (50 ml.) zarzavatul, ceapa, verdeturile si cartofii (daca vreti o ciorba mai deasa).

Se adauga apa si se lasa la fiert, cu capac, timp de cca. 15 de minute, dupa care se adauga salata si feliile de carnat. Se mai lasa sa fiarba 20-25 de minute la foc mic.

Se bat ouale cu sare si otet si se adauga in ciorba, amestecand usor cu o furculita.

Se sareaza, pipereaza si acreste ciorba (daca mai e nevoie, cu zeama de lamaie) si se da oala deoparte.

Se amesteca smantana cu frunze de patrunjel tocat sau marar si se toarna in ciorba.

Se acopera vasul pentru ca verdeata sa-si raspandeasca aroma ☐

Sa aveti pofta!!!



P.S. La servire, daca doriti, mai puteti adauga smantana sau iaurt.
Merge de minune cu o salata de rosii.