

Ciorba falsa de burta



Dragii mei, daca nu ati avut pana acum ocazia sa gustati o ciorba falsa de burta, adica o ciorba cu ciuperci, pleurotus indeosebi, faceti-o cat mai curand!!! Imita foarte bine ciorba de burta, pe care o adoram cu totii (nu chiar, tati o uraste! ☹) si se prepara mult, mult mai usor! E o ciorba pe placul vegetarienilor dar si veganii o pot incerca daca omit smantana si galbenusul. Am incercat-o eu de curand si a fost neasteptat de gustoasa!

Ingrediente:

- 400-450 g ciuperci pleurotus
- 1 1/2 litri apa
- 2 bucati **gogosar rosu**
- 1 morcov mare
- 1 ceapa mare
- 4, 5 linguri ulei
- 150-200 g smantana (acra, fermentata)
- 2 catei de usturoi

- 1 galbenus (de la un ou mare)
- 2-3 linguri otet
- sare, piper
- 1 ardei iute (optional)

Mod de preparare:

Se curata ceapa si se taie marunt; se curata morcovul si se rade pe razatoarea mica (eu am maruntit totul la robot). Gogosarul murat se taie felii (mici). Se calesc legumele in ulei pentru cca. 5 minute, dupa care se adauga apa.

Se spala ciupercile, rapid, sub jet de apa rece (nu se lasa in apa, pentru ca absorb prea multa apa). Palariile se taie in fasii subtiri (ca la ciorba de burta) iar cotorul (sau tulpina) se taie si se marunteste. Eu o toc la robot si o pun la congelator ca umplutura pentru sarmale de post sau pizza de post (desi, daca vreti, o puteti adauga si in ciorba, numai sa fie macinata pentru ca are o consistenta mai atoasa, mai tare, si se fierbe mai greu).

Se adauga ciupercile peste legumele din oala si se lasa la fiert cca. 25 de minute, dupa care se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se trece usturoiul prin presa si se adauga ciorbei. Se adauga otet si se inlatura ciorba de pe foc.

Galbenusul se amesteca bine cu smantana si cu doua, trei polonice de ciorba; se adauga apoi si restul compozitiei de smantana, treptat, in ciorba si se amesteca intruna (in felul asta nu veti avea surpriza ca compozitia sa se taie)

...pentru exemplificare ☐ , ciupercile pleurotus:



...si bolurile cu ciorba de care-am atarnat, decorativ, cateva inele de ardei iute:



S-aveti pofta asa cum am avut si noi! ☐



Este absolut delicioasa (eu am avut ciuperci proaspete, chiar de la producator ☐)

Sfat: Puteti folosi la prepararea ciorbei ciuperci champignon in locul celor indicate in reteta, numai ca va fi mai putin aromata.