

Ciorba radauteana



Ciorba radauteana!!

Daca va place ciorba de burta, veti adora si aceasta ciorbita de pui, plina de arome apetisante...sau poate tocmai fiindca nu va place ciorba de burta, veti aprecia aceasta varianta, mai lejera a ei, „de pui” ☐

Ingrediente:

Pentru supa:

- o gaina de casa sau 2, 3 bucati piept de pui + pulpe
- 4 litri apa
- o lingura sare
- o ceapa
- boabe de piper
- 6 morcovi
- 4 radacini patrunjel
- 2 radacini pastarnac
- o telina
- un ardei gras (rosu)

Pentru liezon:

- 5, 6 catei de usturoi
- 3 galbenusuri
- o lingura faina (optional)

- 2, 3 polonice de supa
- 250-300 g smantana
- 2 linguri otet de vin sau otet din **borcanul de ardei iuti**
- ardei iuti

Mod de preparare:

Se pune carnea la fiert, ca pentru supa, in apa rece, impreuna cu sarea. Se lasa la foc domol si se spumeaza, ori de cate ori e nevoie. Aici aveti cateva poze cu o **ciorba** care face spume ☐

Se adauga apoi legumele, taiate in bucati mai mari (ceapa se pune intreaga, cu tot cu foile galbene, bine spalate) si boabele de piper (6, 7 bucati).

Se lasa la fiert, cu capac, pana cand se inmoaie legumele, dupa care se strecoara.

Carnea de gaina/pui se taie fasii si se adauga inapoi in ciorba. Se potriveste gustul de sare si piper macinat (de preferat alb, nu negru)

Se prepara liezonul: se amesteca intr-un castron galbenusurile cu smantana si faina, foarte bine. Se pun polonicele cu ciorba fierbinte, amestecand continuu, dupa care se toarna, usor, in oala (in felul asta, smantana nu se „taie” atunci cand vine in contact cu ciorba fierbinte). Se prepara un **mujdei de usturoi**, mai aromat cum am facut eu, deoarece nu am avut gaina de casa, cu grasime succulenta ☐ ...ci un amarat de pui din magazin, cu carnea alba, si foooarte „dietetica” :))) ...sau daca va grabiti ori credeti ca mujdeiul ar da un gust prea pronuntat ciorbitei, doar treceti usturoiul prin presa.

Adaugati usturoiul, asadar, in ciorba (dupa una din cele doua variante prezentate) si mai lasati pe foc pana cand clocoteste de cateva ori.

La final, adaugati otetul si potriviti de sare si piper, daca e cazul...

Serviti fierbinte, cu ardei iuti si cu adaos de smantana, daca nu aveti probleme cu colesterolul :)))

Foarte, foarte gustoasa!!!!!!!!!!!!!!!



P.S. Otetul se poate inlocui cu zeama de lamaie ☐
Daca nu va lasa inima sa aruncati legumele din supa, sau nu aveti timp sa preparati o delicioasa **salata boeuf** ☐ , le puteti adauga ciorbei, trecute prin sita.