

Ciorba din oase de porc



E inceput de saptamana, e intunecat si frig (de cand scriu la postul asta s-a inseninat ☹) asa ca va imbii cu un bol de ciorba din oase de porc, fierbinte si aromata, o **ciorbita de porc cu Legume**, gustoasa tare!!!

Se face usor si cu ingrediente putine, si ieftine, ceea ce nu e deloc rau, nu?! Va urez sa aveti pofta!!! Desert primiti maine ☹

Ingrediente:

- 5-6 oase de porc (cu ceva carnita pe ele ☹)
- 4 litri apa
- o ceapa mare
- 2-3 morcovi
- 1 radacina patrunjel
- 1 pastarnac mic (optional)

- jumătate de telina
- 4-5 cartofi potriviți sau o cescuta de orez
- sare, piper
- o legatura de marar
- zeama de la o lamaie, bors sau o cana zeama de varza (optional)
- smantana acra sau iaurt

Sfat: Daca vreti ca ciorba sa fie mai dietetica, nu mai caliti zarzavatul in ulei ci adaugati-l la fiert impreuna cu carnea de pe oase.

Mod de preparare:

Spalati foarte bine oasele de porc (in mai multe ape). Puneti-le apoi la fiert in apa rece, la foc mic, impreuna cu o lingurita de sare. Spumati ori de cate ori e nevoie si lasati sa fiarba la foc domol, cu capac, timp de aproximativ o ora.

Cand e gata, supa se strecoara iar carnea se ia de pe oase. Se pune din nou supa la fiert impreuna cu bucatile de carne. Zarzavaturile se curata, se spala si se dau prin razatoare sau se toaca marunt. Eu mi-am pus robotul in functiune ☐

Legumele tocate se calesc in doua, trei linguri de ulei, dupa care se adauga la supa. Se lasa sa dea in clocot si se adauga cartofii taiati cubulete sau orezul spalat. Se sareaza si pipereaza dupa gust si se lasa in continuare la fiert (cu capac). Cand zarzavatul si cartofii sunt fierte se adauga zeama de varza (fiarta separat si spumuita) sau borsul (acelasi procedeu ca si la zeama de varza) ori zeama de lamaie. Dupa cateva clocote, ciorba e gata!

Serviti ciorba cu marar verde tocat marunt sau tarhon (nu mult, pentru ca are o aroma puternica) si smantana sau iaurt.

Nu am pozat ciorba in felul asta, desi de obicei o „dreg” cu smantana si galbenus (imi place orice „a la grec” ☐), deoarece nu voiam sa stric culoarea frumoasa a ciorbitei ☐



Laura Sava



Laura Sava

Va intrebati daca a fost gustoasa **ciorbita noastra**?! ...va spun eu: A fost!!!!!!!

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

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.