

Ciorba de perisoare



Ciorba de perisoare este una din ciorbele pe care le savurez mereu cu placere ☐

...mai ales daca am si un ardei iute, rosu, prin preajma ☐

Ingrediente:

- 800 g. carne tocata amestec (porc si vita)
- zarzavat pentru ciorba (morcovi, patrunjel , telina)
- 1/2 ceasca orez
- 2 oua
- o ceapa mica
- bulion
- bors
- condimente: sare, piper, boia
- patrunjel verde

Mod de preparare:

Se da pe razatoarea mare zarzavatul, se caleste pana se inmoaie si se adauga apa.

Se lasa sa fiarba. Separat se prepara perisoarele. Se spala orezul si se amesteca cu carnea, ouale, sare, piper, boia si ceapa tocata marunt (am citit intr-o revista ca daca este calita cu un pic de morcov da un gust mai bun perisoarelor).

Cu mana uda se fac perisoare potrivite ca marime si se pun cu grija in oala.

Se lasa sa fiarba la foc mic. Cand sunt pe jumătate fierte se pune bulionul si la sfarsit borsul.

Se adauga si patrunjelul tocat marunt. (Se serveste cu leustean presarat deasupra).

Reteta preluata de la **Amalia**