

Ciorba de pipote si inimi de pasare



Ciorba de pipote si inimi de pasare!!

Iubesc ciorbele, ca orice roman de pe planeta asta ☐ ...si desi fac foarte des **ciorba**, mai ales ciorba de pipote si inimi, nu am prea ajuns sa imortalizez mare lucru.

De-acum, insa, mi-am propus sa va arat, incet, incet, cu ce ne incalzim noi in lungile luni de iarna...

Supe si ciorbe, cu carne sau legume, toate sunt binevenite in bucataria noastra! ☐

Ingrediente:

- un kg pipote si inimi de pasare
- 120 ml ulei
- 150 g morcov

- 180 g ceapa
- 120 g ardei gras
- 100 g pastarnac
- 100 g telina
- 200-300 g cartofi
- 200 g rosii in bulion
- o legatura patrunjel proaspat, tocat
- 500 ml zeama de varza (moare) sau o cana de bors

Mod de preparare:

Opariti inimile si pipotele si aruncati apa.

Fierbeti pipotele, inimile si zarzavatul calit in 4 litri de apa in care ati adaugat o lingura de sare. Spumati des.

Caliti in ulei zarzavatul curatat de coaja si tocat.

Dupa ce pipotele au fiert bine (ele fierb mai greu decat inimile), adaugati cartofii taiati cubulete.

Lasati sa fiarba 1-15 minute, apoi adaugati rosiile zi zeama de varza.

Potriviti de sare si adaugati patrunjelul tocat (eu pun si leustean, cate un bat intreg, scos de la congelator)

Serviti fierbinte cu smantana si ardei iuti.

P.S. Borsul se da in fiert, separat, inainte de a-l adauga in ciorba, iar daca nu aveti nici moare, nici bors la indemana, folositi zeama de lamaie...dar nu in cantitatea redata in reteta :)))
...ci dupa gust...