

Supa de gasca



Nu am mai mancat de (prea) mult timp *nimic* din gasca :P...desi era o vreme cand ne zburau in carduri peste gradina, imprastiind mici si pufoase pene (cand se-ntampla asta stiam ca vom avea o toamna lunga si frumoasa :P)

De Craciun, inasa, am tinut foarte mult sa avem pe masa o delicioasa supa (lui Bogdi i-a placut la nebunie), o fripturica si alte chestii apetisante din biata pasare...ceea ce am si facut :))
...aburinda si plina de savoare, a fost exact ce ne doream, dupa indelungatul post al Craciunului...

Nu am ingrediente fixe, fixe, dar nici nu aveti nevoie □

O supa buna nu este deloc greu de preparat, veti vedea...este nevoie doar de putina carne, de multe si diverse legume, de verdeata proaspata si de condimente...

Tot asa se face si supa de pui/gaina, cu taitei de casa, pe care noi banatenii o adoram :P...dar aia e deja alta poveste :))

Aveti nevoie, asadar, de:

- cca. 4 l. apa
- 1 gasca potrivita, de casa (fara piept sau pulpe)
- 4, 5 morcovi
- 1, 2 radacini patrunjel
- 1 radacina pastarnac
- 1 telina mica
- 1 ceapa mijlocie
- 2, 3 catei de usturoi
- 1 gulie mica (optional)

- cateva boabe de piper
- sare
- 1 legatura de patrunjel verde

Mod de preparare:

Carnea se spala si se pune la fiert, intr-o oala incapatoare, cu apa rece. Astfel, porii se vor inchide foarte incet, iar sucul carni va face supa mai gustoasa.

Se adauga 1 lingura de sare, care va face spuma sa se adune; o veti indeparta pe masura ce se formeaza cu o spumiera sau chiar cu o lingura (spuma trebuie indepartata, pentru ca altfel tulbura supa) Cand supa nu mai are nici o urma de spuma deasupra, se adauga zarzavatul curatat, spalat si taiat in sferturi, precum si restul ingredientelor. Se acopera oala, pentru ca supa sa nu scada prea tare (lasand totusi o mica deschizatura) si se fierbe la foc mic, pentru cca. 2-3 ore.

Cand este gata, se strecoara si se serveste cu verdeata si taitei de casa sau galuste (am sa va fac cat de curand o demonstratie in acest sens :P)

...cateva poze, pentru exemplificare :))





Foarte, foarte gustoasa, trebuie sa gustati macar o data-n viata o asemenea delicatessa ☐

