

Autor : Magda

Titlu : Bors cu carne de miel

Articol : Bors cu carne de miel

Ingrediente

850 g carne de miel
200 g ceapa
200 g ceapa verde
100 g morcovi
200 g telina radacina
0.50g ulei
1.5 l bors
0.30 g patrunjel verde
0.30 g leustean verde
0.040 g sare

Operatii pregatitoare

Carnea de miel se portioneaza, se opareste si se spala cu apa rece. Ceapa uscata si ceapa verde se curata, se spala si se taie marunt. Morcovii si telina se curata, se spalasi se cresteaza. Leusteanul si patrunjelul verde se curata se spala si se taie marunt. Borsul se fierbe si se strecoara.

Mod de preparare

Morcovii si telina se fierb in apa cu sare. Se adauga ceapa si se fierb impreuna. Se adauga bucatile de carne si se continua fierberea. Spre sfarsitul fierberii se adauga borsul, ceapa verde, ulei, si se mai fierb inca 5 minute. Se scot morcovii si telina. Se adauga leustean si jumatate din cantitatea de patrunjel verde.

Prezentarea si servirea

Borsul se prezinta in bol, supiera sau cana cu patrunjel verde deasupra. Se serveste fierbinte.