

Autor : Magda

Titlu : Bors din cap de miel

Articol : Bors din cap de miel

Ingrediente

300g ceapa

5 buc cap de miel

250 g morcovi

100 g telina radacina

200 g ceapa verde

0.50g patrunjel verde

0.50 g leustean verde

100 g ulei

1.5 l bors

0.040 g sare

Operatii pregatitoare

Capartanile de miel se curata se spala si se tin in apa rece circa 2 ore pentru a se elimina sangele, schimbandu-se apa din cand in cand. Ceapa, morcovii, telina radacinasi ceapa verde se curata se spala si se taie marunt. Leusteanul si patrunjelul verde se curata se spala si se taie marunt. Borsul se fierbe si se strecoara.

Mod de preparare

Morcovii, ceapa si telina se fierb in apa circa 2l cu sare. Dupa circa 30 de minute se adauga capetele de miel si se spumeaza; cand au fiert se scot separat si se pastreaza la cald. Ceapa verde se inabuse in uleisi se adauga impreuna cu borsul, leusteanul verde si sare peste legumele fierte.

Prezentarea si servirea

Borsul se prezinta in bol, supiera sau cana cu patrunjel verde deasupra si cate o jumatate de cap de miel la o portie in bors sau separat. Se serveste fierbinte.