

Autor : Magda

Titlu : Bors moldovenesc

Articol : Bors moldovenesc

### Ingrediente

750 g carne de vita  
200 g ceapa  
150 g telina radacina  
300 g morcovi  
100 g patrunjel radacina sau  
100 g pastarnac  
300 g castraveti murati  
1.5 l bors  
0.50 g leustean verde  
0.50 g patrunjel verde  
0.030 g sare

### Operatii pregatitoare

Carnea se curata de pielite, se spala si se portioneaza in 10 bucati 1 la portie. Patrunjelul si leusteanul verde se curata se spala se taie marunt. Borsul se fierbe si se strecoara. Morcovii, telina radacina , patrunjelul radacina si pastarnacul se taie fasii inguste. Ceapa se curata se spala si se taie marunt. Castravetii murati se spala se curata de coaja si seminte se taie fasii si se oparesc.

### Mod de preparare

Bucatile de carne se fierb in apa cu sare (circa 3l de apa) si se spumeaza. Cand carnea este pe jumătate fiarta, se adauga legumele ceapa telina radacina morcovii pastarnacul si patrunjelul radacina si castravetii murati. Cand legumele si carne sunt fierte, se adauga bors si se continua fierberea circa 5 minute. Spre sfarsitul fierberii, se adauga leustean verde si jumătate din cantitatea de patrunjel verde.

### Prezentarea si servirea:

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