

Autor : Magda

Titlu : Bors Pescaresc

Articol : Bors Pescaresc

1.400 kg capete si cozi de peste

200 g morcovi

200 g ceapa

100 g telina radacina

0.50 g leustean verde

0.50 g marar verde

1.5 l bors

0.50 g pasta de tomate

100 g patrunjel radacina si pastarnac

800 g rosii proaspete sau

400 g rosii in conserva

0.50 g patrunjel verde

0.040 g sare

Operatii pregatitoare

Capetele si cozile de peste se curata , se spala. Se scot osul amar si urechile sau branhiile. Morcovii patrunjelul radacina, pastarnacul, telina si ceapase curata se spala se taie marunt. Borsul se fierbe si se strecoara. Leusteanul, patrunjelul si mararul verde se curata , se spala si se taie marunt. Rosiile proaspete se curata se spala se oparesc, se decojesc si se taie felii. Pasta de tomate se dilueaza in 75 ml apa.

Mod de preparare

Morcovii, telina, patrunjelul radacina, pastarnacul si ceapa se fierb in apa clocotita cu sare. Cand legumele sunt fierte, se adauga pasta de tomate si borsul. Dupa circa 5 minute de fierbere, se adauga capetele si cozile de peste si se continua fierberea. Se adauga rosii, marar verde, leustean verde si jumătate din cantitatea de patrunjel verde si sare.

Prezentarea si servirea

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