

Autor : Magda

Titlu : Ciorba de burta

Articol : Ciorba de burta

2.5 kg burta de vita
150g morcovi
150 g ceapa 100 g telina radacina
100 g usturiu
500 g iaurt sau
250 g smantana
200 g gogosari in otet
3 galbenusuri
75 g faina
70 ml otet
sare dupa gust
piper boabe cam 10 - 15 bgoabe

Operatii pregatitoare

Burta se opareste si se spala. Ouale se spala se dezinfecteaza si se separa albusul de galbenus. Morcovii si telina se curata si se spalase taie in 2 sau in 4 pe lungime. Ceapa se curata se spala si se taie in 2. Usturoiul se curata si se spala, 50 gse lasa intreg, iar 50 g se zdrobeste. Gogosarii in otet se taie in fasii lungi.

Mod de preparare

Burta se fierbe circa 6 ore in 8 l apa si se spumeaza. Daca burta este semifarta sau fiarta se mai da in clocot pana ce burta este moale.

Se adauga morcovii, ceapa, telina radacina, piper boare, usturoiul intreg si sare. Dupa fierbere carnea se scoate si se taie fasii subtiri si lungi de circa 4-5 centimetrii. Zeama se strecoara si se toarna peste burta taiata fasii. Separat se amesteca iaurtul sau smantana cu faina, galbenusuri de ou si se toarna treptat in ciorba amestecand continuu. Se adauga otet, gogosarii si usturoiul pisat amestecat cu 200 g zeama de la ciorba si strecurat. Se mai fierb inca 10 minute.

Prezentarea si servirea

Preparatul se serveste in bol, supiera sau castron. Se serveste fierbinte.

Ingrediente pentru 10 portii.