

# **CIORBĂ DE FASOLE BOABE CU AFUMĂTURĂ**

Eu sunt obisnuită să fac ciorbele și mancarea gătită fără a tine cont de cantități cantarite.

Le fac la ochi, astăzi cum le face și buna mea.

Aceasta ciorba o gateșc de obicei în sezonul rece, dar cu ardeiul iute de lângă ea,  
sau o ceapa sparta, tratată taranestă cu sare alături de un  
pahar scuturat de palinca de casa, sigur vei uita de frigul de  
afara.

## **INGREDIENTE**

- 1 ciolan de porc afumat, cca 1,2 kg
- 500g fasole boabe
- 2 morcovi campioni
- 1 ceapa mare, marisoara
- 1 ardei capiat și rosu de furie
- 1 telina mică
- ulei, cam 5 linguri
- 2 linguri de faina
- sare
- piper
- cimbru
- tarhon
- 1 paharel mic de suc de rosii concentrat

## **PREPARARE**

Fasolea se alege și se punte la înmuiat de către seara în apă caldă.

A doua zi se punte la fier în apă rece și după primele clocote se adaugă o lingură de bicarbonat care ajută la eliminarea toxinelor și face ca fasolea să fierbe mai repede.

Se aruncă aceasta apă de culoare galben-verzui și se punte o altă apă,

de această dată fierbinte cu care se lasă fasolea să mai dea câteva clocote.

Se aruncă și aceasta a doua apă și astfel fasolea este pregătită pentru prepararea ciorbei.



Ciolanul se spala, se cresteaza pana la os, in cateva locuri, se pune pe foc in apa rece si se da in cateva clocote.

Prima apa se arunca.

Se spala din nou si-l asezam definitiv intr-o oala cu capacitate de 5 litrii.



Se taie zarzavatul marunt si-l se pune in oala cand apa fierbe,  
dupa ce s-a spumuit apa, daca mai era nevoie.



*Cara*

Se lasa sa fierba pana ce carne este pe jumatate fiarta,  
apoi se adauga fasolea pregetita.



*Cara*

Se condimenteaza cu sare, piper (eu pun in loc de sare Delikat).

Se pregateste rantasul din ulei si faina, insa trebuie avuta grija sa nu se prajeasca faina.

Trebuie lasata doar sa sfaraie putin, asa cum se vede in imagine.



Apoi se adauga la ciorba impreuna cu sucul de rosii.



Inainte de a fii gata, se adauga cimbrul uscat si tarhonul tocat marunt.



Sursa: [gabrielacara.blogspot.ro](http://gabrielacara.blogspot.ro)