

Cum se face borsul de miel

Ciorba de miel este un preparat care imbogateste masa de **Paste**. Cum in mod traditional de Paste aproape fiecare familie avea un miel dedicat acestei sarbatori, exista cate un preparat care foloseste cate o parte din miel. La **ciorba de miel** se folosesc de obicei oase: capul mielului (care dupa fierbere se sparge si se pun in **ciorba** ochii, limba si creierul), gatul, picioarele, pieptul. Cine are un miel, sau cumpara unul intreg, va avea si organe. Din organe si prapor se face **drob**. Matele se curata bine, se toaca si se pun si ele in **ciorba**. Iar din pulpe si coaste se face o delicioasa **friptura**. Ce mai, e o intreaga aventura gastronomică pentru iubitorii de **miel**.

Eu va propun astazi o **ciorba de miel** simpla si tare gustoasa. Am ales sa folosesc pentru **ciorba**, piept de **miel** si gat de miel, care au avut deopotriiva suficiente oase si suficienta carne pentru o ciorba gustoasa. Sunt sigura ca **ciorba** iese mai gustoasa cu cap de miel fiert in ea, dar eu una nu am facut niciodata cu cap si am inteles ca este destul de complicat de desfacut dupa fierbere. Daca aveti pe langa voi ajutoare experimentate si aveti toate ingredientele, utilizati tot ce se foloseste traditional pentru ciorba. Dar trebuie neaparat sa folositi bors!

- *Timp de Preparare: 20 minute*
- *Timp de Coacere: 01h 30min*
- *Portii: 6*

Ingrediente:

- piept de miel – 2 bucati (am folosit un kilogram impreuna cu bucatile de gat)
- gat de miel – 5 bucati

- bors – 1 litru
- ceapa – 2 bucati
- telina – 1 bucata
- morcovi – 2 bucati
- ceapa verde – 1 legatura
- pastarnac – 1 bucata
- radacina de patrunjel – 2 bucati
- leustean – 1 legatura
- patrunjel – 1 legatura
- smantana lichida – 100 ml
- orez – 100 grame
- oua – 2 bucati
- sare – 1 lingurita
- boabe de piper – 1 lingurita

Instructiuni:

- Carnea se spala bine si se taie in bucati mai mici. Pieptul este destul de dificil de taiat cu cutitul si s-ar putea sa aveti nevoie de o toporisca pentru a taia oasele.



- Se pune carnea la fiert in patru litri de apa si se spumeaza cat de des posibil. Se lasa sa fiarba 30 de minute.



- Cat timp se fierbe carnea (si neaparat se ia spuma) se toaca marunt legumele si verdeata. Dupa preferinte, mai mari, mai mici, cum va plac.



- Dupa 30 de minute se adauga morcovul, pastarnacul, telina, ceapa uscata si radacina de patrunjel tocate. Se

lasa la fiert pana se inmoaie legumele.



- Se adauga ceapa verde, tocata marunt, si orezul, si se lasa la fiert 20 de minute (sa infloreasca orezul).



- E timpul acum sa adaugati borsul, sare si boabele de piper si sa mai lasati 10 minute sa se acreasca.



- Cele doua oua se bat si se amesteca cu smantana. Peste acest amestec se adauga un polonic de ciorba (astfel incat sa nu se branzeasca smantana cand o adaugati in ciorba fierbinte).



- Amestecul se adauga in ciorba (pe care o dati de pe foc si o lasati sa se raceasca zece minute) si se amesteca bine.
- La final se adauga verdeata.



- Se serveste calda pe masa de Paste si nu numai.

Pofta buna!

Sfaturi:

1. Aveti grija sa gustati atunci cand adaugati bors si sa acriti ciorba in functie de gustul dumneavoastra, nu neaparat in functie de cantitatea recomandata de mine, deoarece eu cresc ciorba dupa gustul meu. O alta variabila poate fi borsul pe care il folositi, al carui grad de acreeala poate varia in functie de brandul pe

care il cumparati, sau in functie de cat de acru e
brosul de casa.

Sursa: www.gatesteusor.ro

Sursa video: www.YouTube.com