Cel mai mare secret al vestitei CIORBE RADAUTENE a fost dezvaluit de o gospodina din Bucovina. Cu aceasta reteta nu vei da gres vreodata!

Mai uşor de gătit decât ciorba de burtă, ciorba rădăuţeană este apreciată chiar şi de cei mai pretenţioşi gurmanzi. Se spune că acest fel de mâncare a fost inventat de o gospodină din Bucovina care a reuşit să o facă experimentând.

Succesul a fost neaşteptat de mare, acest fel de mâncare ajungând în meniul multor restaurante celebre internationale , scrie Observator.tv.

Ingrediente pentru 4,5-5 litri de ciorba radauteana.

-Un piept mare de pui cu piele şi os
-O ceapă
-O ţelină de mărimea unui măr
– Un păstârnac
– O rădăcină de pătrunjel
– 2-3 morcovi
– Un gogoşar şi un ardei gras roşu
– 3 ouă
– 200-300 ml smântână 20% grăsime
– Una-două linguri oţet
– 3-4 căţei de usturoi
– O legătură pătrunjel

Preparare ciorba radauteana

Pieptul de pui se taie în două de-a lungul şi se pune la fiert într-o cantitate suficientă de apă. Se daugă sare încă de la început. După ce a tras primul clocot şi aţi cules spuma adăugaţi ceapa întreagă şi rădăcinoasele tăiate în bucăţi mari. Când au fiert atât carnea cât şi legumele vor fi scoase din oală.

Carnea va fi dezosată şi curăţată de piele, apoi va fi tăiată fâşii întocmai ca la ciorba de burtă. Albitura (**ţelina, păstârnacul şi rădăcina de pătrunjel, opţional şi ceapa**) vor fi puse în blender cu o cantitate suficientă de apă şi vor fi pasate până se vor transforma într-o cremă. Dacă nu aveţi un robot de bucătărie, rădăcinile vor fi date printr-o sită. **Fâşiile de carne se vor adaăuga în supă odată cu piureul de rădăcinoase**. Morcovul se va tăia rondele. Cei care preferă ca ciorba să aibă culoarea portocalie pot pasa şi morcovul. Se pun la fiert şi cubuleţele de gogoşar şi ardei copt. Pot fi folosiţi **gogoşari puşi la oţet**, gustul fiind chiar mai bun.

Smântâna se amestecă bine cu gălbenuşul de ou (albuşul nu va fi adăugat în ciorbă), se pune supă fierbinte câte puţin şi după ce se subţiază se adaugă în oală. Se adaugă usturoiul pisat ca la mujdei şi se lasă la fiert 2-3 minute. Atenţie, dacă usturoiul va fierbe mai mult îşi va pierde gustul, dacă fierbe prea puţin va oxida. La final se pune oţetul (e de preferat oţet de la gogoşari).

Condimentele se pun după gust, dar şi smântâna şi ouăle. Cei care preferă mâncărurile mai consistente, vor putea să pună ceva mai multă smântână şi pot adăuga un ou, dar se poate şi reduce cantitatea de smântână. **Sarea, oţetul şi usturoiul** se pun după gust. E de preferat să fie adăugate cu moderaţie şi să fie completat gustul în timpul mesei. Pătrunjelul tocat se adaugă în farfurie când e servită ciorba rădăuţeană. Ardeiul iute nu trebuie să lipsească

Sursa: observator.news