CIORBĂ DE FASOLE BOABE CU AFUMĂTURĂ

Eu sunt obisnuita sa fac ciorbele si mancarea gatita fara a tine cont de cantitati cantarite.
Le fac la ochi, asa cum le face si buna mea.
Aceasta ciorba o gatesc de obicei in sezonul rece, dar cu ardeiul iute de langa ea,
sau o ceapa sparta, tratata taraneste cu sare alaturi 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 si rosu de furie
– 1 telina mica
– ulei, cam 5 linguri
– 2 linguri de faina
– sare
– piper
– cimbru
– tarhon
– 1 paharel mic de suc de rosii concentrat

PREPARARE
Fasolea se alege si se pune la inmuiat de cu seara in apa calduta.
A doua zi se pune la fiert in apa rece si dupa primele clocote se adauga o lingura de bicarbonat care ajuta la eliminarea toxinelor si face ca fasolea sa fiarba mai repede.
Se arunca aceasta apa de culoare galben-verzuie si se pune o alta apa,
de acesta data fierbinte cu care se lasa fasolea sa mai dea cateva clocote.
Se arunca si aceasta a doua apa si astfel fasolea este pregatita 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.



Se lasa sa fiarba pana ce carnea este pe jumatate fiarta, apoi se adauga fasolea pregatita.



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