

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 ușor de gătit decât ciorba de burtă, ciorba rădăuțeană este apreciată chiar și de cei mai pretențioși gurmanzi. Se spune că acest fel de mâncare a fost inventat de o gospodină din Bucovina care a reușit să o facă experimentând.

Succesul a fost neașteptat 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 și os
- 0 ceapă
- 0 țelină de mărimea unui măr
- Un păstârnac
- 0 rădăcină de pătrunjel
- 2-3 morcovi
- Un gogoșar și un ardei gras roșu
- 3 ouă
- 200-300 ml smântână 20% grăsime
- Una-două linguri oțet
- 3-4 căței de usturoi
- 0 legătură pătrunjel

Preparare ciorba radauteana

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

Carnea va fi dezosată și curățată de piele, apoi va fi tăiată fâșii întocmai ca la ciorba de burtă. Albitura (**țelina, păstârnacul și rădăcina de pătrunjel, opțional și ceapa**) vor fi puse în blender cu o cantitate suficientă de apă și vor fi pasate până se vor transforma într-o cremă. Dacă nu aveți un robot de bucătărie, rădăcinile vor fi date printr-o sită. **Fâșiile de carne se vor adăuga în supă odată cu piureul de rădăcinoase.** Morcovul se va tăia rondele. Cei care preferă ca ciorba să aibă culoarea portocalie pot pasa și morcovul. Se pun la fiert și cubulețele de gogoșar și ardei copt. Pot fi folosiți **gogoșari puși la oțet**, gustul fiind chiar mai bun.

Smântâna se amestecă bine cu gălbenușul de ou (albușul nu va fi adăugat în ciorbă), se pune supă fierbinte câte puțin și după ce se subțiază se adaugă în oală. Se adaugă usturoiul pisat ca la mujdei și se lasă la fiert 2-3 minute. Atenție, dacă usturoiul va fierbe mai mult își va pierde gustul, dacă fierbe prea puțin va oxida. La final se pune oțetul (e de preferat oțet de la gogoșari).

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

Sursa: observator.news