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

Cum sa faci 10 retete diferite de gulas

Un gulaş bun are musai carne, paprika, ceapă şi ardei, şi se face la ceaun, sub care să ardă un foc sănătos. Îţi propunem 10 reţete de gulaş gustoase şi delicioase.

Gulaşul, sau guiaş cum îi spun ungurii, se face la ceaun şi este mai mult decât o supă groasă. Este mai bine-zis o mâncărică din carne de vită, reţeta la origine, ceapă, boia de ardei, ardei gras şi un altul iute, roşii, puţin chimen şi pătrunjel verde.

Toate ingredientele trebuie să-şi amestece aromele în ceaunul pus la pirostrii. Gulaşul este un preparat culinar unguresc ce

a căpătat atenţia gurmanzilor şi din Cheia, Serbia, România, etc.

2. Reţetă gulaş de viţel

Ingrediente gulaş de viţel

Carne de vită preferabil, pulpa,

Cartofi: pentru jumătate de kg de carne un kg de cartofi.

Legume: morcovi, pătrunjel rădăcină, ardei kapia, verde, gogoşar, ceapă 4-5 bucăţi mari.

Untură

Sare, piper după gust.

Ardei iute, chimion tocat.

Mod de preparare gulaş de viţel

Ingredientele se toacă în bucăţi potrivite. Se pune untura la încălzit, apoi carnea se căleşte bine până devine aurie, apoi se adăugă legumele, ceapa, se mai pune un pic de apă pentru a nu se prinde şi se lasă la călit. După ce se călesc ingredientele, se toara apă, să lasa la fiert apoi se adăugă cartofii, şi se lasă la fiert la foc mic.

Când se înmoaie cartofii, se adăugă condimentele având grijă să punem ardeiul iute doar la final.

3. Reţetă gulaş porc

Ingrediente gulaş porc

500 gr. carne de porc

4 buc. ceapă

500 gr. untură

o linguriţă boia

3 buc. roşii

1 căţel de usturoi

chimen

morcov

pătrunjel

sare

piper

1 kg. cartofi

100 gr. smântână

zahăr

1 l apa

Mod de preparare gulaş de porc

Se topeşte untura într-un vas mare, se pune carnea tăiată în bucăţele şi se lasa să se aurească. După ce au prins o uşoară crustă, bucăţelele de carne se scot şi se ţin la cald.

În untura rămasă se pune ceapă tăiată peştişori. După ce s-a aurit se adăugă usturoiul, morcovul (dat prin razătoarea mare), roşiile tăiate în felii şi bucăţile de carne. Se adăugă boiaua, chimenul, sarea, piperul, zahărul şi se toarnă atâta apă cât să acopere mâncarea.

Cratiţa se lasă la foc mic să clocotească încet. Când carnea

este aproape fiartă se mai toarnă o cană cu apă caldă şi se adăugă cartofii tăiaţi în sferturi.

Inaite de a servi, se adăugă smântâna şi pătrunjel verde.

4. Reţetă gulaş unguresc

Ingrediente gulaş unguresc

1,5 kilograme pulpă de vită

2 kilograme de cartofi

2-3 cepe mari

3 ardei graşi sau kapia

2 ardei iuţi

4 roşii cărnoase (sau 2 conserve de roşii decojite)

50 grame de untură

2 linguri de boia de ardei dulce

o lingură rasă de chimen

2-3 frunze de dafin (opţional)

o legătură de pătrunjel care pocneşte de cât e de proaspăt şi crud e

o linguriţă de zahăr



Mod de preparare gulaş unguresc

Tăiaţi carnea de vită în cuburi potrivit de mari, cât o îmbucătură de bărbat. Curăţaţi ceapă şi tăiaţi-o în peştişori, nu foarte subţiri. Curăţaţi cartofii şi tăiaţi-i în cuburi mărişoare. Lăsaţi cartofii într-un vas cu apă să nu se înnegrească. Curăţaţi ardeii graşi şi tăiaţi-i în pătrate mari. Procedaţi la fel cu cei mici dar pe care îi tăiaţi mai mărunt. Faceţi focul. Beţi o bere.

Încingeţi untura în ceaun şi, după ce sfârâie bine, adăugaţi carnea de vită. Amestecaţi energic câteva secunde să se rumenească bine până când carnea începe să-şi lase zeama. Nu spumiţi că e păcat de Dumnezeu. Lăsaţi carnea să-şi facă de cap în amestecul ei, să prindă a se frăgezi înăbuşit. Când toată zeama a scăzut şi carnea prinde a se prăji din nou în grăsime, adăugaţi ceapă şi ardeii şi căliţi-i cu pricepere. Când prind a se înmuia adăugaţi boiaua şi seminţele de chimen (măcinat sau întreg). Lăsaţi-le şi pe ele să se rumenească. Aveţi grijă însă să nu le ardeţi. Stingeţi cu vreo doi litri şi jumătate de apă şi lăsaţi să fiarbă vreo jumătate de oră. Mai beţi o bere.

Când carnea e aproape fiartă, adăugaţi cartofii şi roşiile (tăiate în bucăţi generoase), cu grijă să nu vă ardeţi (nu

uitaţi că aţi băut deja două beri! lăsaţi-o mai uşor). Săraţi delicat amestecul şi dacă e prea puţin lichid mai completaţi. Nu exageraţi cu apa. Ingredientele trebuie să fie acoperite la limită. Adăugaţi şi linguriţa de zahăr care trebuie să taie din acreala roşiilor.

Lăsaţi gulaşul să mai fiarbă vreo jumătate de oră. Carnea trebuie să fie moale, cartofii fierţi, iar fiertura grosuţă şi gustoasă. Completaţi cu sare şi piper. Dacă o doriţi mai groasă puteţi să legaţi fiertura cu puţină făină amestecată cu smântână sau suc de roşii. Aveţi grijă doar ca făina să fie bine înglobată în lichid înainte de a o turna în gulaş.

Serviţi cu pătrunjel tocat deasupra, o felie de pită neagră, un ardei iute şi o lingură de smântână lângă.

5. Reţetă gulaş de cartofi şi afumătură

Ingrediente gulaş de cartofi şi afumătură

500 g afumătura

3 cepe medii

sare, piper

1-2 linguri de boia dulce

maghiran, chimen (opţional)

500 ml bulion

5-6 cartofi

Mod de preparare gulaş de cartofi şi afumătură

Într-o oală se căleşte ceapă tocată mărunt. Când ceapă este călita se adăugă afumătura tăiată bucăţele, sare, piper după gust. Când scade se mai adăugă apă cât să acopere carnea. Carnea se căleşte la foc mic timp îndelungat (cel puţin 20 de minute).

Când carnea este fragedă se adăugă bulionul şi cartofii tăiaţi bucăţi cam de două ori mai mari decât bucăţelele de afumătura. Se adăugă boiaua dulce din belşug, maghiranul şi un pic de chimen tocat.

6. Reţetă gulaş cu varză şi afumătură

Ingrediente gulaş cu varză şi afumătură

2 morcovi mari tăiaţi rondele/cubuleţe

– 2 cepe mari tăiate mărunt

– 1 ardei gras galben tăiat cubuleţe

– 1 ardei gras roşu tăiat cubuleţe

– 1 rădăcina pastranac tăiată mărunt

– 2 rădăcini pătrunjel tăiate mărunt

– ½ gulie tăiată cubuleţe

– 4 cartofi taiarti cubuleţe

– 700g varza murată tăiată fidelute

– 1 fir mare cârnat afumat

– 500g ciolan afumat fără os

– 200g costiţă afumată

– 5-6 linguri ulei

– 2 linguri boia

– 2 linguri pasta de ardei

– 2 linguri condimente pentru gulaş

– 500ml passata de roşii

Mod de preparare gulaş cu varză şi afumătură

Mai întâi alegem o oală mare, încăpătoare pentru toate ingredientele, în care punem uleiul la încins. Călim ceapă până e translucidă, apoi punem ardeii şi călim până sunt moi. Tragem de pe foc, punem condimentele, boiaua, pasta de ardei, morcovii, pătrunjelul, păstarnacul. Amestecăm bine şi turnam apă cât să acopere tot. Punem oala din nou pe foc şi lăsăm să fiarbă la foc mediu, amestecând din când în când, până legumele sunt al dente (morvocul e moale, se poate muşca, însă nu se taie cu lingura) şi lichidul a scăzut la jumătate.

Punem apoi carnea, passata, amestecăm şi lăsăm să fiarbă alte 20 de minute. Punem apoi şi varza, amestecăm bine şi mai fierbem alte 20 de minute. Potrivim de sare şi piper şi e gata mâncarea.

7. Reţetă gulaş de oaie

Ingrediente gulaş de oaie

500 g carne de oaie

3 ardei graşi

1 ardei iute

3 cepe

3 cartofi

3 linguri faina

2 morcovi

1 legătura pătrunjel

1 rădăcina ţelină

1 ou

piper

bulion

Mod de preparare gulaş de oaie

Carnea de oaie se taie bucăţele, se rumeneşte, se taie legumele mărunt şi se adăugă şi ele. Se adăugă apă cât să se acopere legumele. Se lasa să fiarbă cam 30 de minute, după care se adăugă bulionul şi sărea. Se mai lasa să dea câteva clocote.

Ouăle se bat cu făină şi cu puţină apă. Se toarnă peste mâncare. Se amestecă şi se ia de pe foc.

8. Reţetă gulaş cu găluşte

Ingrediente gulaş cu găluşte

1 kg carne

3-4 cepe

½ linguriţă boia de ardei

1 lingura bulion

unt

1 ou

1 lingura faina

ulei

sare



Mod de preparare gulaş cu găluşte

Se taie ceapa felii subţiri şi se rumeneşte puţin în ulei, după care se adăugă carnea tăiată în bucăţi potrivite. Se amestecă din când în când, ca să nu se ardă. Când începe să se rumenească, se adăugă boiaua, bulionul, sare şi puţină apă.

Se lasă să fiarbă înăbuşit, adăugând din când în când puţină apă, până se frăgezeşte carnea. Separat, se freacă o lingură de unt, un ou, fainã, puţină apă şi sare. Se amestecă totul bine. Se ia cu linguriţă din pasta şi se dă drumul găluştelor în apă clocotită. Se ţin să fiarbă 10 minute. Se scurg, se opăresc în unt şi se pun în mâncare sau se servesc ca şi garnitură.

Mâncarea trebuie să fie servită foarte fierbinte.

9. Reţetă gulaş de curcan

Ingrediente gulaş de curcan

400 g piept de curcan, tăiat în bucăţi mici

2 linguri de unt

1 lingura de ulei de măsline

1 ceapă tăiată mărunt

1 căţel de usturoi pisat

1 linguriţă de foi de chimen pisate

100 g de ciuperci mici, feliate

2 linguri de coniac

100 ml vin roşu

1 lingura de muştar

2 linguriţe de sos Worcestershire

200 g roşii tăiate bucăţi (la cutie)

4 linguri de iaurt grecesc

sare

piper măcinat

Mod de preparare gulaş de curcan

Prăjeşti carnea de curcan în unt încins cu ulei circa 6-8 minute pe toate părţile. Pui cepele, usturoiul şi chimenul în

grăsimea fripturii şi laşi câteva minute, după care adaugi ciupercile şi prăjeşti 4-5 mânuite.

Adaugi coniacul, vinul, boiaua, sosul Worcestershire şi rosiille şi laşi să fiarbă la foc mic 3-4 minute.

La sfârşit pui deasupra iaurtul şi carnea de curcan şi le laşi să se încingă. Dregi cu sare şi piper şi serveşti cu pilaf.

10. Reţetă gulaş de mânzat

Ingrediente gulaş de mânzat

400g carne de mânzat

2 cepe roşii mai mari

1 ardei gras roşu

1 lingura boia dulce

3 roşii

2 linguri pasta de tomate

4 căţei usturoi

100ml smântâna de gătit de la Milli

2 linguri ulei

sare, piper

Pentru găluşti:

2 ouă

2 linguri ulei

1 linguriţă unt

100ml apa

200 gr faina

sare



Mod de preparare gulaş de mânzat

Se toacă ceapă şi se căleşte în ulei până se înmoaie.

Se adăugă carnea de mânzat tăiată cubuleţe şi se lasa să se rumenesc, cât să-şi schimbe culoarea. Presaraţi carnea cu puţină sare şi piper. Adăugăm boiaua şi stingem cu 2 căni de apă/supa. Adăugăm usturoiul tocat,ardeiu şi sosiile date pe razătoare. Punem capacul la cratiţă şi lăsăm la fiert 50 minute. Le mai amestecăm din când în când.

La sfârşit adăugăm pasta de tomate şi smântâna şi amestecăm. Mai lăsăm 1 minut la fiert.

Pregătire găluşti:

Se bat 2 ouă cu sare şi linguriţă de unt,se adaugă 100 ml apă şi apoi faina până se obţine un aluat moale dar consistent, apoi am adăugat uleiul.

Se pune la fiert o oală plină cu apă cu 1 linguriţă

sare,aluatul se pune într-o pungă de plasic şi se taie un colţ mic la pungă.Se dau drumul în apă la mici bucăţele de aluat.(cine are instrumentul special îl poate folosi, găluşcuţele cad prin găurile instrumentului în apă), se lasa să dea câteva clocote, când se ridică la suprafaţă,sunt gata.

Se scot cu o paletă din apă, scurgându-se bine şi apoi se pun în gulaş să absoarbă sosul.

11. Reţetă gulaş de pui

Ingrediente gulaş de pui

4 pulpe de pui

2 cepe

1 linguriţă boia

4 linguri ulei

1 ardei gras

1 roşie

2 căţei de usturoi

4 cartofi

2 morcovi

1 rădăcina pătrunjel

1 legătura pătrunjel proaspăt

un praf de ardei iute măcinat



Mod de preparare gulaş de pui

Spălaţi pulpele de pui şi îndepărtaţi-le pielea apoi curăţaţi ceapă şi tăiaţi-o solzişori . Puneţi ulei într-o cratiţă şi căliţi ceapă iar după ce aceasta prinde o culoare aurie, adăugaţi şi carnea de pui.

Prăjiţi carnea până când aceasta se rumeneşte bine şi apoi adăugaţi boia,ardeiul şi roşia tăiate fin. Condimentaţi după gust şi adăugaţi un pahar de apă, lăsând mâncarea să fiarbă la foc domol aproximativ jumătate de oră.

Între timp, tăiaţi cartofii, morcovii şi rădăcina de pătrunjel în cubuleţe mici şi puneţi-le peste carne. După ce aţi condimentat gulaşul cu ardei iute şi sare după gust mai adăugaţi un litru de apă şi lăsaţi mâncarea la foc mic acoperită cu capac.

Când mâncarea este bine fiartă puteţi adăuga şi găluşte preparate din ou şi faina sau o puteţi drege cu puţină faina îndoită cu apă.

Când gulaşul de pui este gata, presaraţi pătrunjel verde tocat mărunt şi gustaţi adăugând condimente dacă mai este nevoie.

Sursa: stiri.apropotv.ro