

# Rasol cu sos unguresc

## Ingrediente

*1 rasol de vaca  
zarzavat de supa  
sare  
piper boabe  
1 ceasca de ulei  
1 lingurita boia de ardei  
1 ceasca de smantana  
1/2 lamaie*

## Preparare

*Se curata rasolul de oasele mici care raman cand se sparge osul, se spala in mai multe ape si se pune la fiert cu multa apa. Se fierbe o ora, dupa care se adauga zarzavatul de supa curatat si spalat, o lingura de sare, piper boabe si putina coaja de lamaie. Cand carnea se desprinde de pe os, se ia vasul de pe foc si se scoate carnea. Bucatile de carne se rumenesc in ulei fierbinte si se pun pe un platou. In uleiul in care s-a rumenit carnea se adauga o lingurita de boia de ardei iute, o ceasca mare de smantana si zeama de la o jumătate de lamaie. Sosul se ingroasa pe foc mic, apoi se rastoarna peste carne si se serveste imediat. Din zeama de carne se pregateste supa cu taitei. In supa se adauga zarzavatul fiert.  
Se serveste mancarea calda cu verdeata tocata pe deasupra..*