

Ciorba cu galuste de ficat

Ingrediente

*1 bucata os de vita
1 ficat vita
1 pastarnac
1 morcov
1 ou
2-3 linguri faina
1 ceapa
1 lamaie
smantana
sare
piper
cateva frunze de patrunjel
1 telina*

Preparare

Faci o supa din osul de vita impreuna cu radacinile. Le lasi sa fiarba 40-50 de minute, dupa care le strecuri. Iei ficatul de vita si il treci prin masina de tocat. Il amesteci cu oul crud, sare, piper proaspat macinat. Adaugi faina, atat cat iti trebuie ca sa se lege compozitia. Supa strecurata o pui din nou la fiert cu o ceapa crapata in patru. Cand incepe sa clocoteasca pui cu lingura din compozitia de ficat, mici galuste. Lasi sa fiarba. Acresti cu zeama de la o lamaie si dregi cu smantana. Deasupra poti sa presari patrunjel tocat marunt.