

Ciorba cu sorici

Ingrediente

300 g sorici
1/2 lingurita sare
2 galbenusuri
1 ceapa
1 morcov
2 l de zeama dintr-un os de vita
2 linguri smantana
5 catei de usturoi

Preparare

Speli bine si pui la fiert osul de vita in apa rece cu sare. Speli, cureti soriciul si il fierbi separat 1 ora in apa cu sare. Il scoti, arunci apa si il tai fideluta. Cureti ceapa si morcovul, le tai marunt si le calesti 5 minute. Apoi, torni peste ele soriciul taiat si zeama in care a fiert osul. Lasi sa fiarba impreuna 15 minute, apoi iei oala de pe foc. Amesteci galbenusurile cu smantana, usturoiul pisat si 1/2 lingurita de sare. Torni amestecul putin cate putin in oala cu ciorba si amesteci continuu, ca sa nu se taie. Acresti ciorba cu otet si potrivesti gustul de sare.