

Ciorba greceasca

Ingrediente

300-500 g carne de pasare
radacina de patrunjel
300 g telina
morcov
1 ceapa
20-30 g orez
1 lamaie
1 ou
100 ml smantana
patrunjel frunze

Preparare

Se pune intr-o oala 3 l de apa rece, in care se va adauga carnea taiata bucati impreuna cu o lingurita de sare si se lasa la foc mic circa 15 min, apoi cand apa incepe sa clocoteasca se mai adauga ceapa si zarzavatul taiat in sferturi, si se lasa la foc mic pana acestea se fierb (se inmoaie). Acestea se scot din oala, apoi se adauga orezul si se lasa sa se fiarba circa 15-20 minute.

Se va adauga in supa, carnea, si se completeaza cu pana la 2 l de apa, se presara 1 lingurita de vegeta, si se mai lasa sa se fiarba inca 5 minute. Potrivim gustul ciorbei cu sare (daca mai este nevoie)si zeama de la lamaie.

Separat intr-un castron mic amestecam galbenusul si smantana, apoi adaugam amestecul in ciorba, omogenizandul bine, iar la sfarsit se presara patrunjel frunza.