

Borș de Vițel [Ciorbă de Văcuță] cu Carne Tocată



Borș de Vițel [Ciorbă de Văcuță] cu Carne Tocată



Atât de gustos și aromat acest **Bors de Vitel, Ciorba de Vacuță**, încât nu o să-ți vină a crede. Acest bors de vacuță cu carne tocată, este foarte bogat, un gust nemaipomenit ce se face foarte ușor. Dacă se dorește, se poate folosi orice tip de carne pentru această zeamă cu carne și legume.

- 500 g carne tocată de vită, vițel, porc, găina, etc
- 1 ciolan de vițel, aprox 500 g
- 2 cepe mari
- 150 g morcov
- 100-150 g țelină rădăcină
- 100-150 g pătrunjel rădăcină
- 2 roșii mari
- 1 ardei roșu sau kapia
- 1 legătură de mărar
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 legătură de leuștean
- 2 cartofi mari aprox. 300 g cartofi
- 60-70 g mazăre verde
- 60-70 g păstai verzi

- 2 lingurițe de sare, sau după gust
- 20 ml ulei fl. soarelui
- 3 l apă
- 500 ml borș acru, sau după gust
- 1 crenguță de cimbru uscat

1. Încinge 20 de mililitri de ulei de floarea soarelui într-o oală de 6 litri.
2. Adaugă 500 de grame de carne tocată de vițel în oală și las-o să se rumenească timp de aproximativ 5 minute.



3. Adaugă 2 cepe mari tocate în cubulețe mărunț și o linguriță de sare în oală și amestecă.
 4. Continuă să gătești amestecul de carne și ceapă timp de încă 5 minute.
 5. Adaugă 2 roșii mari tocate în cubulețe în oală și amestecă.
 6. Gătește timp de 5 minute, apoi adaugă 2 cartofi mari tocați în cubulețe, cât și mazărea și păstăile.
-
7. Adaugă apă în oală, aproximativ 3 litri sau până când toate ingredientele sunt acoperite.
 8. Adaugă o crenguță de cimbru și tulpinile de la o legătură de pătrunjel, mărar și leuștean în oală.
 9. Lasă amestecul să fiarbă timp de aproximativ 40-50 de minute.
 10. Adaugă un ardei roșu sau capia tocat în cubulețe mărunte spre final.



11. Adaugă 500 ml de borș acru în oală și amestecă.
12. Ajustează gustul cu sare și piper după preferință.
13. Adaugă frunzulițe de pătrunjel, mărar și leuștean înainte de a servi.

