

# Cea mai Reușită Ciorbă de Perișoare cu Borș Acru de Putină | Rețeta de Perișoare



## Cea mai Reușită Ciorbă de Perișoare cu Borș Acru de Putină | Rețeta de Perișoare



Această ciorbă de perișoare reprezintă un exemplu perfect de cum tradițiile culinare se pot îmbina pentru a crea o mâncare delicioasă și reconfortantă, potrivită atât pentru mesele de zi cu zi, cât și pentru ocazii speciale.

### Ingrediente perișoare:

- 500 g carne tocată de vită
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță boia de ardei
- 1/2 linguriță chimion (aromă destul de puternică, dacă nu îți place ai bine să nu pui, sau pui mai puțin)
- 4 linguri de bulgur
- 1 lingură orez
- 1 lingură de griș

- 1 lingură făină
- 1 ou întreg

### **Pentru supă:**

- 1,5 kg oase de vită
- 1/2 căpătână mică de țelină
- 3 morcovi
- pătrunjel rădăcină sau tulpinile de pătrunjel rămase
- leuștean verde proaspăt, dar dacă nu ai se poate pune și uscat
- 1 ceapă
- boabe piper
- 2 frunzulițe de dafin
- apă rece

### **Ingrediente ciorbă de perișoare:**

- 2 cepe mari
- 2 morcovi
- 1 țelină mică
- 1 pătrunjel rădăcină
- 2 roșii
- 1 ardei sau gogoșar
- 1 legătură de pătrunjel proaspăt
- 1 legătură leuștean proaspăt
- 100 g zarzavat la borcan
- 4 L supă de vită sau apă
- 20 ml ulei vegetal de floarea soarelui
- sare și piper după gust
- perișoarele
- 500 ml borș acru

### **Pregătirea Perișoarelor:**

1. Amestecă carnea tocată cu condimentele, ceapa rasă, grișul, bulgurul, orezul, făina și oul. Formează perișoare mici, trecându-le printr-un strat subțire de

făină.



## Prepararea Ciorbei:

1. Fierbe oasele de vită în apă cu legumele (țelină, morcov, pătrunjel rădăcină, ceapă) și condimente (piper, dafin).



2. Într-o altă oală, călește ceapa în ulei, adaugă restul legumelor tăiate mărunt și roșiile. Transferă supa de vită strecurată peste legume.

3. Adaugă perișoarele în ciorbă și lasă să fiarbă până sunt gata.



4. Acrește ciorba cu borș acru după gust.

5. La final, adaugă pătrunjelul proaspăt și mult leuștean.

