

Ciorbă de Burtă ca la Carte – Cum se face Ciorba de burtă – Rețetă pas cu pas



Secretele preparării ciorbei de burtă, modul de preparare și tehnicile de „dres” ale acestei ciorbe, le vei descoperi toate aici.

Ciorbă de Burtă



Am conceput o rețetă de **ciorbă inspirată de Nea Puiu**, care pentru mine este specială. În ediția aceasta, îți voi dezvălui **secretele ciorbei de burtă**, cum se prepară și îți voi oferi **rețeta pas cu pas**.

De asemenea, îți voi împărtăși și cum reușesc să fac „dresul” la ciorba de burtă fără să folosesc făină sau amidon, și cum obțin rezultatul dorit de fiecare dată.

- 1.5 kg oase vită (articulații, oase cu măduvă, coaste cu ceva cărnă)ă)
- 1 kg burtă, preferabil prefiartă
- 1 kg smântână
- 7 gălbenușuri de ou
- 50 ml oțet (după gust)
- 4 morcovi
- 1 pătrunjel rădăcină (sau verde proaspăt la final pentru

aromă)

- 3-4 cepe
- 1/2 căpățână țelină
- 2 tije țelină tulpină (apio)
- 4-5 căței de usturoi
- 1 linguriță piper boabe
- 3 frunzulițe de dafin
- sare după gust
- La final, pentru culoare și gust, câteva feliuțe de gogoșar la oțet tăiate fideluțe, și un morcov ras pe răzătoarea mică pe care îl călești în puțin ulei

1. Pune oasele care au stat în apă cu oțet într-o oală cu apă rece și pune-le la fiert.



2. Scoate spuma și scurge oasele, apoi spală-le.

3. Pune în oală oasele curățate și 1 kg de burtă de vită prefiaartă, adăugând legumele tocate grosier, o linguriță de boabe de piper, trei frunze de dafin și 7 litri de apă.

4. Fierbe la foc moderat cel puțin două ore.

Pregătirea dresului:

1. Pentru fiecare litru de apă, amestecă un gălbenuș de ou cu 150g de smântână grasă și o lingură de oțet de mere.



2. Lasă dresul și usturoiul dat pe răzătoare și amestecat cu oțet, la temperatura camerei până ce termini de fiert oasele și legumele.

Finalizarea ciorbei:

1. Scurge zeama și elimină legumele fierte.

2. Taie burta și carnea de pe oase în fâșii subțiri.



3. Începe să încălzești zeama la foc mic.

4. Adu usturoiul și dresul la temperatura supei, adăugând

câteva polonice de supă în acestea.

5. Adaugă usturoiul (strecurat pentru a evita fermentarea) și dresul în supă, amestecând constant.
6. Adaugă carnea și burta tăiate, continuând să amesteci.



7. Asezonează cu sare, piper și oțet după gust.
8. Lasă pe foc până apar bule mici pe marginile oalei, apoi oprește focul.
9. Adaugă gogoșari în oțet și morcov răzuit și prăjit în ulei pentru culoare.

