

CIORBĂ DE BURTĂ REȚETĂ



CIORBĂ DE BURTĂ REȚETĂ



Servită cu smântână suplimentară, oțet și usturoi, această **ciorbă de burtă** promite să fie o experiență culinară memorabilă, perfectă pentru o masă festivă sau un prânz special. **Poftă bună!**

- 4 picioare de vită (copite curățate)
- 2-2,5 kg burtă bine curățată și nefiartă
- 4 cepe marișoare
- 1/2 țelină rădăcină
- 4 morcovi pentru supă
- 4 frunzulițe de dafin
- 15 g sare, sau după gust
- 1 lingură de piper boabe
- 1 căciulie și 1/2 de usturoi mărunțit
- 2 morcovi mai mici pentru finisat la final
- 3 gălbenușuri de ou frecate cu puțină sare
- 6-7 linguri de oțet de 9 grade
- 500 g smântână slabă max. 20% grăsime
- 250 g iaurt, în cazul de față am folosit pe cel grecesc

1. Pune copitele de vită într-o oală mare, acoperă cu apă și fierbe timp de 15-20 de minute.



2. Scoate copitele și burtă, curăță-le bine și taie burtă în fâșii.

3. Întoarce copitele și burtă înapoi în oală. Adaugă 7 litri de apă și lasă la fiert la foc mic până când burtă devine moale și se extrage colagenul din copite.



4. Curăță și taie morcovii, ceapa și țelina. Gătește morcovii separat în ulei pentru a extrage beta-carotenu.

5. Amestecă smântâna cu iaurtul, gălbenușurile și oțetul. Treptat, adaugă puțină zeamă fierbinte pentru a tempera amestecul.



6. Mărunțește usturoiul, înlăturând germenele pentru a reduce intensitatea.

7. Înlătură grăsimea de la suprafața ciorbei. Adaugă burtă tăiată și amestecul de smântână și iaurt în oală, amestecând bine. Adaugă morcovii și usturoiul printr-o sită pentru a da gust și culoare.

