

Ciorbă de Ciuperci – Ciorbă dreasă cu smântână -Cremoasă, gustoasă și savuroasă



Pentru rețeta detaliată a ciorbei de ciuperci, poți urmări videoclipul. Ingredientele pentru ciorba de ciuperci dreasă cu smântână și un strop de oțet le poți găsi în descrierea de mai jos.

Ciorbă de Ciuperci



De ce să te limitezi la **ciorbă de ciuperci** cu **hribi**, când poți experimenta și cu **ghebe** sau **champignon**? Sau poate chiar cu o reinterpretare a ciorbei false de burtă, folosind **pleurotus**? Ei bine, am combinat toate aceste ciuperci și am creat, după părerea mea, ceva excepțional: o **ciorbă de ciuperci dreasă cu smântână** și un **mix de ciuperci**. Este **delicioasă și foarte simplu de preparat**.

- 300 gr hribi, proaspeți sau congelați
- 300 gr ghebe, proaspete sau congelați
- 300 gr ciuperci Pleurotus
- 300 gr ciuperci Champignon
- 100v gr morcov
- 100-150 gr păstârnac
- 100-150 gr pătrunjel rădăcină

- 3 tije de țelină tulpină, sau 100-150 gr țelină rădăcină
- 1 ardei gras roșu
- 3 cartofi medii
- 2 cepe medii
- 250 gr suc de roșii, sau o lingură rasă de pastă de tomate
- 2 legături de pătrunjel verde
- 1 legătură de mărar proaspăt
- 30 ml ulei fl. soarelui
- 3 litri de apă fierbinte
- sare și piper după gust
- Pentru varianta de post se renunță la smântână și ouă, și se adaugă oțetul și usturoiul trecut prin sită, la final.

Ingrediente pentru dresul de smântână (liezon):

- 250 gr smântână grasă
- 200 ml smântână lichidă
- 4v linguri de oțet de 9 grade, sau de la ardei iuți
- 8-10 căței de usturoi dimensiune medie/mică
- 2 gălbenușuri de ou

1. Tăiați ardeiul gras, îndepărtând nervura și semințele. Tăiați-l în cubulețe de 1 cm.



2. Tocați țelina apio și rădăcinoasele (morcov, pătrunjel rădăcină și păstârnac) pe răzătoarea mare.

3. Încingeți 20-30 ml de ulei într-o cratiță. Adăugați rădăcinoasele răzuite și cele două cepe tocate mărunt. Sărați și amestecați, lăsând să se gătească timp de 5 minute.

4. Adăugați ciupercile tăiate. Căliți timp de 10 minute.



5. Adăugați sucul de roșii și lăsați să se încorporeze pentru 2 minute.

6. Transferați conținutul cratiței într-o oală de 6 litri.

Adăugați 3 litri de apă fierbinte, cartofii, țelina și ardeiul gras. Lăsați să fiarbă timp de 30 minute la foc moderat.

7. Într-un bol, combinați smântâna grasă, smântâna lichidă, gălbenușurile de ou, usturoiul și oțetul de ardei iute. Amestecați bine.



8. După ce ciorba a fiert timp de 30 minute, adăugați amestecul de smântână și omogenizați.
9. Ajustați cu sare, piper și, dacă este necesar, mai mult oțet de ardei iute pentru a ajunge la gustul dorit. Adăugați verdețurile tocate la final.

