

Ciorbă de Potroace [CIORBA MAHMURELII] | Ciorbă din CIOPOTĂI cu Moare



Ciorbă de Potroace [CIORBA MAHMURELII] | Ciorbă din CIOPOTĂI cu Moare



Această rețetă de ciorbă de potroace este o variantă tradițională moldovenească, cunoscută pentru proprietățile sale revigorante și capacitatea de a “trezi” după o noapte lungă de sărbătoare. Rețeta include o gamă variată de ingrediente, printre care carne de găină, gheare de găină, legume și zeamă de varză, fiind o ciorbă consistentă și aromată.

- 8-9 perechi scarmuși (gheare de pasăre)
- 1-1,5 kg aripi de pasăre
- 1-1,5 kg spinări, pipote, rânză, inimi, gâturi
- 1/2 ardei gras roșu, 1/2 ardei gras galben sau verde
- 1.5 L moare de varză se pune după gust
- 8 L apă, după fierbere vor rămâne în jur de 6-7 litri
- 400 ml suc de roșii sau 3-4 roșii proaspete
- 4-5 frunze de varză murată, moi, pentru frânjuri de

varză

- 2 legături pătrunjel verde proaspăt sau congelat
- 2 legături leuştean verde proaspăt sau congelat
- 3 cepe medii, tocate mărunt
- 1-2 morcovi tocați mărunt
- 1 țelină mică tocată mărunt
- 1 pătrunjel rădăcină tocat mărunt
- 50 ml ulei de floarea soarelui sau untură de pasăre
- 2-3 frunzulițe de dafin (opțional)
- sare după gust
- 1 lingură rasă piper boabe

1. Se folosește carne de găină, inclusiv aripi, spate, gâturi, pipote și gheare. Totul se fierbe la foc mic pentru 4-5 ore.



2. Se călesc ceapa și morcovul, apoi se adaugă țelina și pătrunjelul rădăcină. Se fierbe până când legumele se înmoaie ușor.



3. Se adaugă frânzuri de varză tăiate fideluță, care aduc o notă de acru și textură interesantă ciorbei.

4. Se combina supa (zeama) cu carnea alesă de pe oase și legumele călite, împreună cu ardei gras roșu și galben.



5. Se adaugă frunze de dafin, boabe de piper și, opțional, sare.

6. Se adaugă zeamă de varză (moare) pentru acru și suc de roșii pentru culoare și aromă.

7. Se adaugă pătrunjel și leuştean pentru prospețime și aromă.

