

# Ciorbă de Vită Rețeta | Ciorbă de Văcuță | Ciorbă de Vită | Rețeta Ciorbă de Vacuță



## Ciorbă de Vită Rețeta | Ciorbă de Văcuță | Ciorbă de Vită | Rețeta Ciorbă de Vacuță



Această **ciorbă țărănească de văcuță** reprezintă o combinație perfectă de arome, fiind o mâncare reconfortantă și sățioasă, ideală pentru zilele reci sau când ai nevoie de ceva tradițional și gustos.

- 4 L apă
- 500 g rasol de vită/vițel
- 500 g coaste de vită (sau și piept)
- 3 morcovi medii
- 4 cepe medii
- 1 legătură pătrunjel verde
- 3 -4 fire leuștean verde
- 1/2 țelina mai măricică
- 1 roșie mare

- 1 lingură pastă de tomate
- 2 buc păstârnac (mici)
- 100-150 g păstăi verzi (sau congelate)
- 150 g mazăre verde sau congelată
- 4 cartofi medii, tăiați în cubulețe
- 2 ardei grași medii
- 600-700 ml borș acru (sau după gust)
- sare după gust
- opțional 2 tije de țelină tulpină, 1 frunzuliță de dafin și 1/2 linguriță piper boabe

1. Carnea de vită (rasol cu os care conține măduvă și costiță) se fierbe întâi în apă rece pentru a elimina impuritățile. După ce dă în clocot pentru câteva minute, carnea se scoate, se spală și se pune într-o oală curată cu apă pentru a fierbe până devine fragedă.



2. Într-o oală separată, se pun legumele (ceapă, morcov, țelină, păstârnac) împreună cu carne, apă și condimente (frunze de dafin, piper boabe) și se lasă să fiarbă până ce legumele și carnea sunt gata.

3. Într-o tigaie, se călesc separat ceapa, morcovul, și alte rădăcinoase cu puțin ulei și pastă de tomate, pentru a le intensifica gustul. Se adaugă apoi roșii tocate pentru mai multă savoare.



4. După ce carnea și legumele fierte sunt gata, se scot din supă și se strecoară lichidul. Carnea se desprinde de pe oase și se adaugă împreună cu legumele călite în supă clară. Se adaugă cartofi tăiați cubulețe, păstăi verzi și mazăre.

5. Când toate ingredientele sunt aproape gata, se adaugă ardei gras tăiat, mazărea (dacă este folosită), pătrunjel și leuștean tocat, pentru un plus de aromă. Se azonează ciorba cu borș acru pentru aciditate, se ajustează gustul cu sare și se lasă să dea în câteva clocote.



6. Ciorba se servește fierbinte, cu smântână deasupra și, dacă se dorește, cu ardei iute pentru cei care preferă mâncarea picantă.