

Rețetă Originală de Ciorbă de Pește – Storceac de Sturion



Rețetă Originală de Ciorbă de Pește – Storceac de Sturion



Rețetă originală de, **ciorbă de pește. Storceac de Sturion, Cegă, Nisetru. Storceacul de Sturion** este un fel de mâncare ce își are originile din zona Sf. Gheorghe, o ciorbă de pește făcută cu carne de sturion si inventată de Hahuli, urmași ai cazacilor fugăriți de țarul Rusiei. Această **ciorbă de pește** cu multe legume, este incredibil de gustoasă. Sturionul fiind un pește prețios și rar întâlnit, iar această ciorbă a fost numită astfel datorită modului în care se prepară, în mod tradițional într-un vas, oală din lut sau lut ars, care ajută la păstrarea aromelor și gusturilor.

- 1.5-2 kg carne de sturion, sau de somn (după curățare)
- 100-120 g pătrunjel rădăcină
- 100-120 g țelină rădăcină
- 100-120 g morcov
- 1 kg cartofi
- 150 g ardei gras verde
- 150 g ardei gras roșu

- 500 g ceapă
- 1 legătură bună leuștean proaspăt
- 1 legătură bună pătrunjel proaspăt
- 1 legătură bună mărar
- 400 g smântână
- 6-8 l apă, în funcție de cât de groasă doriți să fie ciorba
- 3 litri zer din lapte de vacă, sau de oaie
- 2 linguri de sare, sau după gust
- 1 linguriță piper
- 15-20 ml oțet

1. Toacă fin leușteanul, pătrunjelul și mărarul. Amestecă-le cu smântâna grasă și pune deoparte.



2. Într-un ceaun mare, încălzește uleiul și adaugă rădăcinoasele tocate (morcov, țelină, pătrunjel rădăcină) și ceapa. Lăsați-le să se călească până devin translucide.

3. Taie cartofii în cuburi și adaugă-i în ceaun.

4. Curăță și filetează sturionul. Taie-l în bucăți potrivite și adaugă-le în ceaun.



5. Turnați zerul în ceaun, adaugă oțetul, sarea și piperul după gust. Lăsați să fiarbă până când cartofii și sturionul sunt gata.



6. Oprește focul și adaugă amestecul de smântână cu verdețuri, amestecând continuu pentru a evita separarea.