

 65 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Aripioare de pui - 300 de grame
Carne gaina de tara - 300 de grame
Ceapa - 1 bucata
Leustean - 1 legatura
Morcov - 1 bucata
Orez - 2 linguri
Oua - 3 bucati
Pastarnac - 1 radacina
Patrunjel radacina - 1 bucata
Rosii - 3 bucati
Telina - 200 de grame
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri
Zeama de varza

Mod de preparare

1. Carnea se taie cubulete se pune la fiert in 3 litri de apa rece (scade la fiert) cu un varf de cutit de sare. Se lasa la fiert aproximativ 15 minute, timp in care se ia toata spuma ce se aduna de la carne. In acest timp se pregateste zarzavatul - se rade sau se taie marunt.
2. In alta oala se pun 3 linguri de ulei iar cand s-a incins se pune ceapa la calit pentru 2 minute. Dupa, se pune si restul zarzavatului cateva minute la calit pentru o aroma mai pronuntata.
3. Zarzavatul calit se adauga peste carne si se lasa la foc mic timp de aproximativ o ora. Cand sunt aproape fierte se adauga orezul. Se mai lasa 20 de minute la fiert timp in care se amesteca pentru a nu se lipi.
4. Se adauga zeama de varza. Aceasta sareaza si acreste ciorba. Totusi, in lipsa ei, ciorba de potroace se poate acri cu $\frac{1}{2}$ l de bors, cu sare de lamaie sau otet. Se mai lasa pe foc maxim 5 minute.
5. Ciorba de potroace se ia de pe foc. Ouale se bat cu smantana (sau iaurt) si cu zeama din ciorba. Se adauga amestecand continuu. Se adauga piper si sare, dupa gust iar la sfarsit se presara leusteanul tocat marunt. Se zice ca ciorba de potroace este singura ciorba care te face sa iti revii dupa o petrecere zdravana. Secretul sta in zeama de varza care se pune si care este specifica ciorbei de potroace.

Pofta buna!