



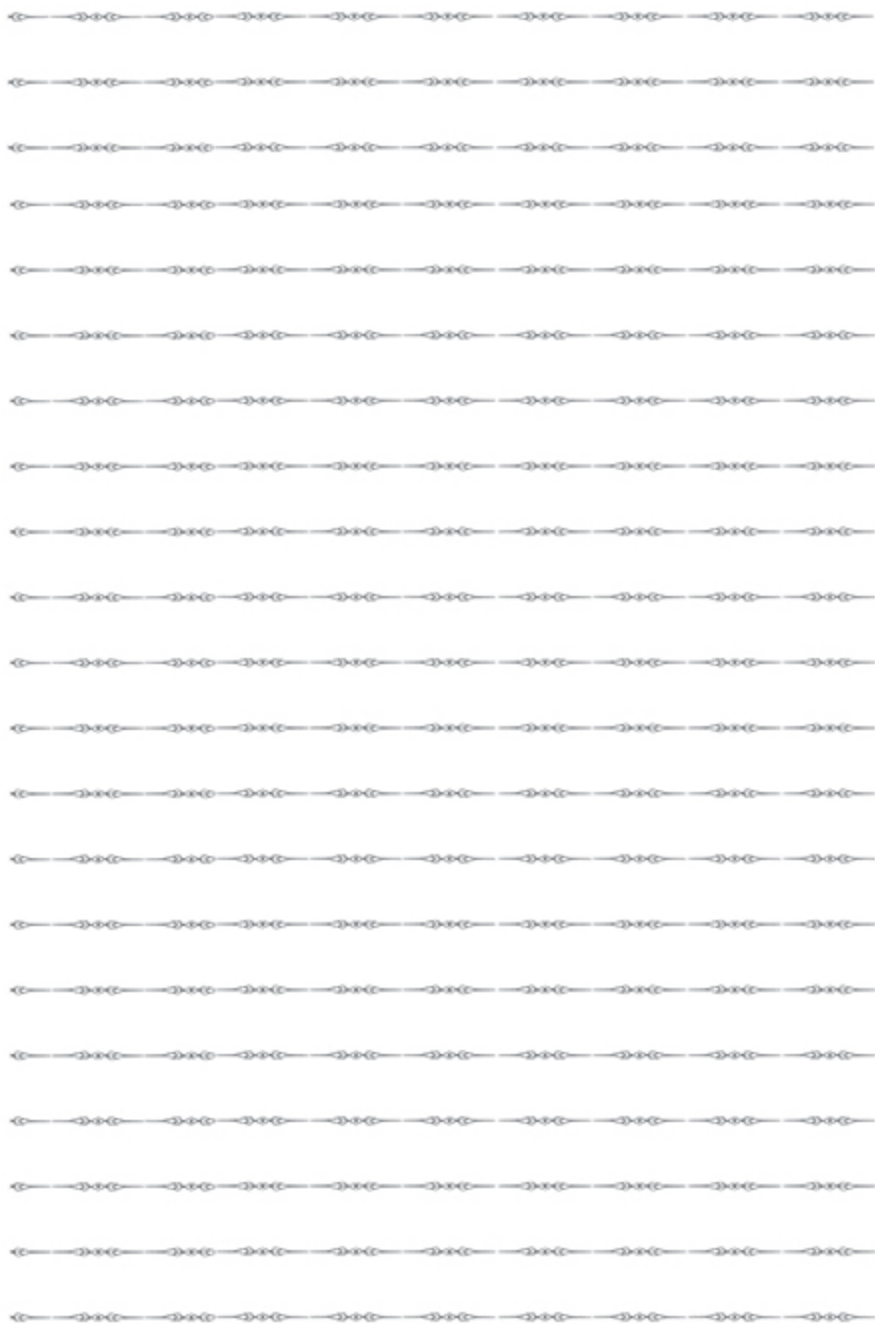
Retetele mele
scrise, copiate, adunate de
.....



Corvina



Aperitive



Ciorbă de conopidă

Ingrediente (pentru 4 persoane)

1 kg conopidă • 50 ml lapte • 6 buc. aripioare de pui • 1 ceapă mare • 3 morcovi

1 rădăcină de pătrunjel • 2 linguri ulei • 1 lingură făină • 2 lingurițe boia

50 g tăiței de casă tăiați pătrățele sau dale pe răzătoare • 200 g smântână

zahăr (opțional), sare, piper, zeamă de lămâie

Se pun aripioarele la fiert în apă condimentată cu sare și boabe de piper. Se desface conopida și se pune la fiert în apă sărată (se adaugă puțin lapte în apă, astfel conopida se va albi). Se taie între timp ceapa mărunt și se călește ușor în ulei. Se adaugă pătrunjelul și morcovii curățați și tăiați rundele. Se pune puțin zahăr și se lasă câteva minute să se rumenească, apoi se adaugă făina și boiaua, se lasă puțin pe foc, amestecându-se ca să nu se ardă. Se ia oala de pe foc și se completează cu 200-300 ml de apă rece. Obținem o așa-numită bază pentru ciorbă, în care încorporăm conopida fiartă (cu apa în care a fiert) și carnea de pui dezosată și fără piele împreună cu zeama (strecurată) în care a fiert. Se pune oala înapoi pe foc și când dă în clocot se adaugă tăiței de casă (opțional găluște din făină și ou). În final se adaugă smântâna și se aromatizează după plac cu zahăr și zeamă de lămâie.

Supe și
ciorbe

