

Ciorbă de cartofi de POST – Acrită cu un ingredient secret



Ciorbă de cartofi de POST – Acrită cu un ingredient secret



Această rețetă transformă ingredientele simple într-o **ciorbă de cartofi** delicioasă și reconfortantă, perfectă pentru zilele de post sau oricând doriți un preparat ușor și sănătos. Poftă bună!

- 2 cepe medii
- 4 căței de usturoi
- 120 g morcov
- 120 g țelină
- 4 cartofi medii
- 4 gogonele murate
- 1 ardei gras roșu/ kapia
- 4 l apă

- 2 linguri pastă de tomate
- 1 linguriță rasă de sare
- 1/2 linguriță piper
- 1 legătură mărar
- 1 legătură pătrunjel
- 60 ml ulei de floarea soarelui

1. Curățați și tocați ceapa, usturoiul, morcovii, țelina și ardeiul capia. Tăiați gogonelele în cubulețe mărunte.
2. Într-o cratiță mare, încălziți uleiul de floarea soarelui și sotați ceapa și usturoiul până devin translucide. Adăugați pastă de tomate pentru culoare.



3. Încorporați morcovii, țelina și jumătate din cantitatea de ierburi aromatice (pătrunjel și mărar) în cratiță. Lăsați legumele să se înmoaie ușor.
4. Adăugați gogonelele în cratiță și amestecați bine. Acestea vor contribui la aciditatea ciorbei și vor îmbunătăți gustul acesteia.



5. Turnați apă fierbinte peste amestecul de legume, asigurându-vă că lichidul acoperă complet ingredientele. Ajustați cantitatea de apă în funcție de dimensiunea cratiței.
6. Lăsați ciorba să fiarbă la foc moderat timp de aproximativ 1 oră și 20 de minute, până când gogonelele și cartofii sunt complet gătiți.

7. Cu aproximativ 10-15 minute înainte de finalul timpului de gătit, adăugați ardeiul capia și restul de ierburi aromatice. Ajustați gustul cu sare și piper după nevoie.



8. Opriți focul și lăsați ciorba să se odihnească câteva minute înainte de servire. Garnisiți fiecare porție cu ierburi aromatice proaspete pentru un plus de gust și culoare.

