

Ciorbă de varză – Și bunica ar râvni la așa ceva... Mândria postului



Ciorbă de varză – Și bunica ar râvni la așa ceva... Mândria postului



Această **ciorbă de varză** este ideală pentru zilele de post sau pentru cei care doresc o opțiune sănătoasă și gustoasă, fără carne. Poftă bună!

- 500 g varză
- 2 cepe medii
- 100 g țelină rădăcină
- 100 g păstârnat rădăcină
- 100 g morcov
- 500 ml suc de roșii
- 1 ardei kapia
- 2 l apă
- 2 linguri leuștean la oțet

- 2-3 linguri oțet de la leuștean
- câte o legătură de: mărar, pătrunjel și leuștean
- 2 cuburi delikat de casă
- 1 lingură pastă de tomate
- 1 ardei iute
- 150 ml ulei de floarea soarelui;
- 1 linguriță boia dulce afumată
- 5 g sare
- 1 g piper

1. Încălziți uleiul într-o cratiță, suficient pentru a acoperi fundul cratiței. Adăugați ceapa tocată și sarea. Sotați pentru 3-4 minute până ceapa devine translucidă. Adăugați ardeiul iute întreg și lăsați să se călească împreună pentru încă 2 minute.



2. Adăugați țelina, păstârnacul și morcovul tocat, plus piperul. Sotați pentru câteva minute.
3. Adăugați pastă de tomate și amestecați bine, sotând pentru încă 3-4 minute.
4. Introduceți varza și sotați-o până când începe să scadă.



5. Turnați sucul de roșii și apa. Ajustați cantitatea de apă după preferință.
6. Lăsați să fiarbă la foc moderat spre mic pentru 30-40 de minute.
7. Cu 15 minute înainte de final, adăugați ardeiul gras.

8. Adăugați boia dulce afumată (dacă folosiți), leuștean la oțet, și restul de verdeață.



9. Verificați gustul și ajustați sarea și piperul după nevoie. Lăsați să fiarbă încă 10-12 minute.
10. Serviți ciorba fierbinte, garnisită cu verdeață proaspătă și, dacă doriți, un ardei iute alături.

