

Supă [BOIEREASCĂ] de PERIȘOARE



Supă [BOIEREASCĂ] de PERIȘOARE



Poate titlul pare pompos, dar așa e, e o **supă de perișoare boierească** de zile mari. E o rețeta tradițională ce își are originea de partea cealaltă a Prutului și care a migrat și pe la noi. Aducând cu ea, poftă mare, liniște la masă, chiar și sănătate. Căci trebuie să recunoasc această **supă de perișoare** face minuni.

Ingrediente supă de perișoare:

- morcov mare
- 1 pătrunjel sau păstârnac rădăcină
- țijă de țelină apio
- 1/2 țelină rădăcină, mică/medie
- 2 cepe tocate mărunt
- 2 legături pătrunjel proaspăt
- 1 lingură de untură de pasăre/unt, sau 50 ml ulei floarea soarelui

- 1 lingură rasă de sare
- 2-3 L apă

Ingrediente pentru Liezon/dres la supă:

- 2 gălbenușuri de ou
- 200 g smântână grasă min. 20%

Ingrediente pentru perișoare cu carne de porc:

- 500 g pulpă de porc tocată
- 2 ouă
- 60 g de griș
- 1 ceapă mică
- 1 legătură de mărar proaspăt
- aprox. 1 linguriță de sare și piper după gust

1. Tocați ceapa și tija de apio cât mai mărunț. Încălziți untura (sau uleiul) într-o oală mare și adăugați ceapa și apio-ul, sărând ușor. Sotează la foc mic timp de 2-3 minute.
2. Tăiați morcovul, pătrunjelul rădăcină și țelina și dați-le pe răzătoarea mare.
3. Adăugați legumele tăiate în oală cu ceapă și apio, amestecați și lăsați să se soteze împreună.



4. Amestecați carnea de porc cu ouăle, mărarul tocat, sarea și grișul.
5. Tocați o ceapă mică și adăugați-o în amestecul de carne.
6. Lăsați amestecul la frigider pentru 15 minute pentru a se hidrata.
7. Adăugați 150-200 ml de apă peste legumele sotate și lăsați să se înăbușe la foc mic timp de 20 de minute.

8. Completați cu restul de apă și aduceți la fierbere.
9. Formați perișoare din amestecul de carne și adăugați-le în supă.



10. Fierbeți la foc mic timp de 15-20 de minute până când perișoarele plutesc la suprafață.
11. Amestecați smântâna cu gălbenușurile și adăugați treptat zeamă caldă din supă pentru a nu se brânzi.
12. Adăugați acest amestec înapoi în oală, amestecând continuu.



13. Adăugați pătrunjelul proaspăt tocat, potriviți de sare și piper.

