



## Ciorba de burta

### Ingrediente

- 4 catei Usturoi
- 2 linguri Otet
- 200 g Smantana
- 20 g Hrean
- 2 l Apa
- 50 g Ceapa
- 70 g Morcov
- 100 g Oua
- 60 g Pastarnac
- 20 g MAGGI Cub de Vita
- 150 g Burta de vita
- 1 bucata Picior de vita

### Instructiuni

1. Burta si piciorul de vita se pun in apa rece la fiert, se spumeaza si se lasa la foc potrivit.
2. Se curata si se adauga morcovii taiati felii, pastarnacul taiat cuburi si ceapa tocata marunt, se lasa la foc pana se fierbe burta, apoi se strecoara.
3. Burta se taie apoi fideluta si se adauga inapoi in zeama ramasa de la fiert impreuna cu cele 2 Cuburi MAGGI de Vita.
4. Se pune la foc si se da mai incet atunci cand ajunge sa clocoteasca.
5. Se amesteca 5 galbenusuri cu smantana, sare si piper.
6. Din zeama fierbinte se pune putin cate putin in amestecul de smantana, pana cand ajunge aproape de temperatura compozitiei din oala.
7. Apoi, se adauga compozitia in oala, impreuna cu piciorul de vita si legumele fierte si se ia de pe foc.
8. La servire, se acreste cu otet sau zeama de lamaie.
9. Se poate adauga in ciorba si usturoi pisat cu hrean ras si putina smantana.

### Nutritie

|              |             |
|--------------|-------------|
| Carbohidrați | 7.85 g      |
| Energie      | 299.82 kcal |
| grăsimi      | 24.31 g     |
| Proteină     | 11.36 g     |

73 Min

8 Portii