


Rețeta mănăstirească de Ciorbă Ciocăneșteană

 Timp aproximativ de preparare și gătire: 2 ore 30 minute

 Porții: 10-12 porții / 5 litri

Ingrediente

Ingredient	Cantitate
Păstrăv afumat	500 gr
Hribi	500 gr
Capete de pește <i>*opțional</i>	2-3 capete
Ceapă	250 gr
Morcov	250 gr
Rădăcină de țelină	200 kg
Păstârnac	200 gr
Rădăcină de pătrunjel	200 gr
Gogoșari în oțet <i>*opțional</i>	150 gr
Gălbenușuri proaspete <i>*pentru fiecare litru de ciorbă câte un gălbenuș</i>	15 gălbenușuri
Smântână grasă <i>* min. 32%</i>	1 kg
Usturoi	100 gr
Piper boabe	3 gr
Sare	După gust
Pătrunjel verde tocat <i>* sau ce verdeață vă place</i>	1 legătură
Zeamă de lămâie	½ kg lămâie
Ardei iute	Pentru servire

Procesul de preparare în patru pași

Pas	Descriere
Pasul 1. Pregătirea supei de legume	<ol style="list-style-type: none"> Începe prin a pune la fiert legumele întregi sau tăiate în jumătăți ceapa, morcovul, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina. Opțional, pentru a adăuga mai mult gust și consistență, după ce legumele au fiert parțial, adaugă în

	<p>supă ardei grași, 2-3 cartofi și capete și piei de pește, chiar dacă vei folosi și păstrăv afumat.</p> <p>3. Odată ce legumele sunt fierte, strecoară supa și azonează-o cu sare și piper după gust.</p>
<p>Pasul 2. Pregătirea hribilor</p>	<p>1. Într-un ceaun sau o tigaie cu ulei încins, căleşte morcovul ras fin până când își schimbă culoarea și începe să se înmoaie.</p> <p>2. Adaugă hribii tăiați cubulețe sau fâșii, în funcție de preferințe, și continuă să gătești până când hribii nu mai sunt cruzi.</p> <p>3. După coacerea hribilor, adaugă păstrăvul afumat și dezosat, sau somonul afumat, dacă preferi.</p> <p>4. După ce ai adăugat peștele în tigaie, dă tigaia deoparte și nu mai găti pe foc.</p>
<p>Pasul 3. Pregătirea ingredientelor pentru dres ciorba</p>	<p>1. Pregătește usturoiul pisat și stoarce lămâia.</p> <p>2. Mixează bine gălbenușurile cu smântâna folosind un tel sau un mixer.</p> <p>3. Încorporează treptat jumătate din cantitatea de supă în amestecul de smântână și gălbenușuri, amestecând constant pentru a evita ca smântâna să se taie.</p>
<p>Pasul 4: Finalizarea și servirea</p>	<p>1. Adaugă treptat amestecul de smântână și ou în oală, amestecând continuu până când compoziția devine omogenă.</p> <p>2. Adaugă gogoșarii în oțet, usturoiul și zeama de lămâie.</p> <p>3. Lasă ciorba să ajungă la punctul de fierbere și apoi oprește imediat focul pentru a preveni tăierea smântânii.</p>



	4. Servește ciorba caldă, alături de ardei iute, verdeață și, opțional, extra zeamă de lămâie, oțet sau mujdei de usturoi, la fel cum s-ar servi o ciorbă de burtă sau rădăuțeană.
--	--

Notă de adaptare a rețetei: Rețeta de Ciorbă Ciocăneșteană prezentată pe www.taradornelor.ro a fost adaptată pe baza instrucțiunilor detaliate oferite de Părintele Artemie, creatorul acestei rețete, și conform informațiilor suplimentare colectate din surse online. Am ajustat cantitățile și unele metode de preparare pentru a asigura claritatea și accesibilitatea rețetei pentru un public larg, păstrând în același timp esența și autenticitatea preparatului tradițional.

Poftă bună! 😊

