

Ciorba pescareasca "pe balta"

Ingrediente:

*1, 5 kg peste (crap, sanger, novac, cosas)
1 kg peste marunt (caras, rosioara, biban, oblete)
½ kg cartofi
3 buc ceapa
o telina
un pastârnac
3 morcovi
3 buc ardei gras
3-4 rosii
sare mare de bucatarie
otet
mujdei
patrunjel verde*

Mod de preparare

Se pune la fiert ceapa, într-o oala, cu putina apa. Se taie telina, pastârnacul, morcovul si ardeii gras, dupa care se pun si ele la fiert lângă ceapa, adaugându-se doua linguri de ulei de floarea soarelui. Când acestea sunt aproape gata, se adauga rosiile taiate cuburi..

În ceaunul în care dorim sa facem ciorba pescareasca, se fierbe foarte bine pestele marunt. Când acesta este gata, îl scoatem cu ajutorul unei site sau spumiere si se pun la fiert cartofii. Se adauga compozitia din prima oala, se completeaza cu apa, dupa care se pune la fiert crapul. Când ciorba este gata se adauga patrunjelul rupt marunt.

Cum se serveste:

Se scoate pestele din ceaun, cu multa grija pentru a nu se rupe si se aseaza pe masa într-o tava cât mai mare, astfel încat sa poata fi ales si luat cu multa usurinta de orice mesean. Pe aceeasi tava se scot si se aseaza si cartofii fierti.

Se umple farfuria pâna la jumătate cu ciorba, se pun cartofi fierti, jumătate de lingura de sare mare de bucatarie, o lingura de otet si mujdei de usturoi, dupa care se adauga bucata de peste dorita. Se serveste pâna sa se raceasca pestele.